



Professional

Rýžová kaše pro ty, kteří potřebují více péče



Péče o lidi, kteří mají potíže s kousáním, žvýkáním a polykáním přináší mnoho omezí a představuje pro mnohé provozovny velké problémy. Příprava vhodného jídla ve správné konzistenci vyžaduje vysoký stupeň plánování a koordinace od zaměstnanců ve stravovacích provozech, nutričních terapeutů, pečovatelů až po lidi v dalších klíčových oblastech. A toto je přesně místo, kde vás chceme podpořit! Věříme, že vám pomůžeme ke zkvalitnění života těch, kteří musí dočasně nebo dlouhodobě dodržovat speciální úpravu stravy.



Víte, že...

Během našeho života se můžeme dostat do situace, kdy nám nemoc nebo úraz zapříčiní potíže s kousáním, žvýkáním nebo polykáním. Tyto situace přináší mnoho omezení a nutnost změny našich stravovacích zvyklostí, omezení výběru potravin a s tím spojené snížení pestrosti jídelníčku. Dr.Oetker přináší řešení pro každodenní práci ve stravovacím provozu připravujícím jídlo se specifickými požadavky na konzistenci. S našim výrobkem Bindemittel Plus Swallow rice připravíte rychle a snadno přílohou rýžovou kaši pro své klienty. Vráťte svým klientům radost z jídla, připravíte měkkou stravu usnadňující polykání zcela bez potřeby kousání nebo žvýkání.



*Vzhled a chuť:
přirozené a příjemné!*



Nikdy nelepí

Bindemittel Plus Swallow rice 0,5 kg

Sypká směs pro přípravu hotového pokrmu – Přílohová rýžová kaše. Rýžová kaše je vhodná jako příloha nebo základ hlavního jídla pro osoby s poruchou kousání, žvýkání a při poruchách polykání.

Složení: rýžová mouka 82 %, kukuřičný škrob, jodlá sůl, přírodní aroma.

Může obsahovat stopy **MLÉKA** a **OBILOVIN** obsahujících **LEPEK**.

Příprava:

1. Odvážené množství směsi na rýžovou kaši Bindemittel Plus Swallow rice rozmícháme do 1/3 odměřeného množství studené vody, mléka nebo rostlinné alternativy mléka.
2. Zbylé 2/3 vody, mléka nebo jeho rostlinné alternativy přivedeme k varu.
3. Do vroucí vody, mléka nebo jeho alternativy nalijeme připravenou směs a za stálého míchání vaříme 5 minutu od bodu varu.
4. Uvařenou rýžovou kaši přendáme do šlehačkové kotle a vmícháme odvážené množství Bindemittel Plus Zahušťovadla. **POZOR NEŠLEHÁME.**
5. Rýžovou kaši ihned podáváme nebo uchováváme do výdeje ve vodní lázni při teplotě 80° C přikryté pokličkou nebo potravinářskou fólií. * Při přípravě menšího množství porcí (do 10 porcí) můžeme Bindemittel plus vmíchat metlou ručně, bez použití **MÍCHACÍHO** stroje.

Tip:

Rýžovou kaši můžeme dochutit solí, bylinkovým olejem, máslem nebo olivovým olejem či medem nebo cukrem můžeme ji také připravit z mléka a smetany nebo alternativ mléka dle preferencí a požadavků. Podle individuálních potřeb klienta můžeme kaši připravit řidší přidáním většího množství tekutiny nebo hustší snížením množství tekutiny.

Kaši je možné podávat jako přílohu ke slaným jídlům nebo jako základ sladkých hlavních jídel, například s ovocným rozvarem, pudinkovým přelivem nebo s krémem na dukátové buchtíčky Dr. Oetker.



Číslo výrobku	Název výrobku	Hmotnost	KS/ KTN	EAN ks	EAN kartonu
1-64-030748	Bindemittel Plus Swallow rice 0,5 kg	0,5 kg	10 x 0,5 kg	8595072637640	8595072637657