



# RETROUVER LE PLAISIR DE MANGER GRÂCE À UNE TEXTURE ET DES SAVEURS ADAPTÉES

Les **repas sont souvent les moments les plus appréciés de la journée**, et il est important que tous les résidents des institutions de soins puissent en profiter, même ceux ayant des difficultés à mâcher. Pour répondre à leurs besoins, transformez les aliments en **une texture adaptée, rectifiez l'assaisonnement** pour redonner aux ingrédients leur goût original et **présentez le repas de manière attrayante** dans l'assiette. En agissant ainsi, vous contribuez au bien-être, au bonheur et à la santé des résidents.



**Pour obtenir une bonne texture, utilisez :**

## Knorr Préparation pour Terrines, Soufflés et Gratins

**Obtenez une texture optimale pour vos pâtés, terrines, soufflés et gratins**

- Préserve la saveur de votre plat original
- Facile à utiliser
- Sans conservateurs, sans colorants artificiels et sans exhausteurs de goût
- Pour des préparations chaudes



## Knorr Texture Gélatine

**Servir facilement des préparations froides à texture modifiée**

- Au goût neutre, pour les préparations salées et sucrées
- Solution instantanée à température ambiante
- Plus besoin de faire tremper ou de chauffer
- Pour des préparations froides

## Le chef Ive Verhaeghe travaille également avec ces produits phares



Ma première motivation, c'est de permettre aux résidents connaissant des problèmes de déglutition de goûter à nouveau aux joies de la table, avec les autres pensionnaires.

Ive Verhaeghe & team,  
WZC Meunyckenhof à Koekelare.

### Ingrédients

- 22 tr de pain blanc
- 1 l de lait
- sucre à votre goût
- 200 g de choco
- 320 g de Knorr Texture Gélatine**
- 80 g de beurre à tartiner

### Préparations

- Ajoutez le pain dans le blixer avec le sucre, le lait et le beurre à tartiner. Blixer très finement.
- Ajoutez la Texture Gélifiée Knorr et laissez à nouveau blixer.
- Versez la moitié dans un bac gastronomique (recouverte d'un film plastique) et congelez pendant 2 minutes.
- Mélangez le choco et le reste des ingrédients dans le blixer et versez sur la première couche.
- Couvrez d'un film plastique et congelez pendant 2 heures.
- Coupez en cubes.



### LES CONSEILS DU CHEF

Presque tous les ingrédients froids peuvent prendre la forme de petits cubes grâce à la consistance de la gélatine. Essayez par exemple avec du pain, du vin ou du thé (froid), des friandises, des fruits et des légumes.



Tartine de chocolat



Betteraves avec Dressing Hellmann's



Unilever  
Food  
Solutions



Knorr  
PROFESSIONAL



#Prepped for tomorrow at [ufs.com](https://www.ufs.com)