

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Curaviva : revue spécialisée**

Band (Jahr): **7 (2015)**

Heft 3: **L'habitat au grand âge : les modèles de lieux de vie se diversifient et se multiplient**

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ne manquez pas la tendance: Pulled Meat

Déjà culte depuis longtemps aux USA et le must de tous les barbecues, ce produit se développe désormais aussi comme un article tendance, se vendant comme des petits pains, dans la scène européenne du Street Food. Le Pulled Meat est de la viande effilochée, déchirée, qui est cuite au minimum 16 heures à basse température, à environ 100 °C. Grâce au processus de cuisson en douceur, la viande est merveilleusement tendre et juteuse, si bien qu'elle peut facilement être effilochée (pulled) avec une fourchette.

Que ce soit comme dîner, souper ou Take-away, dans un petit pain, dans un bun, avec des frites, des nachos ou sur une salade croquante, il n'y a pas de limites à l'utilisation du Pulled Meat.

Surprenez vos clients avec de délicieuses combinaisons. Pistor vous propose l'assortiment adapté pour ce faire (www.pistor.ch).

Pistor AG, Rothenburg



Produits spéciaux CuraPlus

UNE NUTRITION OPTIMALE, TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE

Soupes hypercaloriques, bouillies, desserts et boissons spéciales pour personnes âgées



Préparation simple:
60 grammes de poudre et
150 ml d'eau - et prêt!



- au moins 250 kcal / portion (riche en calories)
- à teneur en vitamines et minéraux adaptée à l'âge
- à teneur élevée en protéines
- à teneur optimale en fibres solubles et insolubles.
- sans morceaux



CuraPlus – Un complément de qualité

En matière de compétence gastronomique et de services aux gros consommateurs, Hügli est l'un des partenaires préférés des cuisiniers professionnels. Ces domaines ne représentent toutefois qu'un pan du marché global. Le secteur du Care, avec ses formes d'alimentation spéciales, ne cesse de gagner en importance. Nous avons relevé le défi et ajouté avec le concept CuraPlus un élément résolument nouveau à notre gamme.

CuraPlus – De quoi s'agit-il?

Tout d'abord, CuraPlus n'est pas un régime équilibré censé couvrir l'ensemble des besoins journaliers. Ce n'est pas notre but. Les produits CuraPlus visent au contraire à prévenir les carences alimentaires chez les personnes âgées.

CuraPlus entre en jeu bien avant qu'une alimentation médicalisée s'impose, c'est-à-dire à un moment où la qualité de vie des résidents n'est pas encore significativement altérée.

Découvrez la très large gamme CuraPlus. Du produit de base le plus simple à la solution spécifique la plus complexe, du hors-d'œuvre jusqu'au dessert, du petit-déjeuner jusqu'à la boisson nocturne et de l'unité d'emballage en gros à la portion individuelle: nous avons la réponse optimale à vos besoins.

Saveur, fonctionnalité et simplicité de préparation:

60 g de poudre et 150 ml d'eau – c'est tout ce dont vous avez besoin pour préparer toutes sortes de composants alimentaires. Soupes, bouillies, desserts ou boissons: nous vous proposons les produits dont vos résidents ont besoin avec – en plus de la saveur:

- Au moins 250 kcal / portion
- Vitamines et minéraux adaptés aux besoins des personnes âgées*
- Forte teneur en protéines
- Proportions optimales de fibres alimentaires solubles et non solubles. Sans morceaux.

* selon les valeurs de référence de l'étude nationale sur l'alimentation de la DGE (association allemande d'alimentation) Étude ErnSTES (alimentation des résidents d'établissements médico-sociaux)

Pour plus d'informations, veuillez contacter notre service commercial ou consulter notre site Web www.huegli.com.

