

Unbeschwerter Genuss für Allergiker:
Sortiment allergenfreie Fertighenüs!



Komplette, frische Fertighenüs (nicht passiert) ohne Allergene von Kritias

- Fleisch mit Sauce, Gemüse und Sättigungsbeilage
- 7 verschiedene Menüs
- Frei von den Top-14 allergenen Zutaten
- In attraktiven Schalen
- Ohne Geschmacksverstärker, ohne Farbstoffe, keine E-Nummern
- Für Kombidämpfer und Mikrowelle
- Hergestellt in Holland durch Spezialbetrieb für allergenfreie Produktion
- Vertrieb in Deutschland durch ReSaMa GmbH

Ideal für

- Menschen mit Lebensmittelallergien oder -intoleranzen
- Kliniken, Pflege- und Senioreneinrichtungen

SOOFT MEALS®
Passierte Kost – Top in Form!

Mehr als Genuss und Vielfalt:
die Resama-Serviceleistungen!

Die Resama GmbH unterstützt den Großhandel und Verwenderkunden mit umfangreichen, fachlich fundierten Serviceleistungen:

- Beratung durch staatlich geprüfte Diätassistenten
- Weiterbildung
- Produktschulungen
- Speisepläne mit Nährwertberechnung

Resama
GMBH

Georg Reier – Geschäftsführer
Saarpfalz Park 1
D-66450 Bexbach
Telefon +49 (0)68 26-97 09 77 0
Telefax +49 (0)68 26-97 09 77 1
Mobil 01 71-488 45 40
E-Mail: info@resama-gmbh.com
www.resama-gmbh.com

Resama jetzt auch bei
Twitter und Facebook:
ReSaMaGmbH

Resama **SOOFT MEALS®**
Passierte Kost – Top in Form!

Innovative Konzepte bei
Kau- und Schluckbeschwerden!



Stand 02.2013 | 10.000

1

SOOFT MEALS®
 Top in Form

Ideal für einen kreativen Speiseplan:
Vielfältige Menükomponenten für zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten!



ReSaMa – der Spezialist für passierte Kost in Top-Form!

- Attraktive Tiefkühl-Menükomponenten in 32 Sorten, die auch nach dem Regenerieren top in Form bleiben
- Schöne Formen, dem Original fast wieder ähnlich
- Gemüse und Reis in 50 g, Fleisch oder Fisch von 15 g bis 100 g, Salate in 15 g, Snacks von 15 g bis 80 g
- Perfekt auf die Bedürfnisse von Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden abgestimmt
- Für Frühstück, Zwischenmahlzeiten, Mittagessen und auch kalt zubereitet zum Abendessen, auch als Fingerfood
- Vollwertiges Essen mit hoher Nährwertdichte in gleichbleibender Qualität
- Einfach im Handling, einfach zu kalkulieren

Ideal für

- Kliniken, Pflege- und Senioreneinrichtungen

2

SOOFT MEALS®
 Menü

Perfekt vorbereitet für zuhause:
Attraktive, tiefgekühlte Komplett-Menüs in abwechslungsreichen Sorten



7 fertige, komplette und tiefgefrorene Menüs

- Fleisch/Fisch mit Sauce, Gemüse und Sättigungsbeilage

Attraktive Menüschale

- Inhalt von 260 g bis 280 g
- für Mikrowelle und Backofen

Ideal für

- Menschen, die zu Hause betreut werden
- kleinere Senioreneinrichtungen
- „Notfälle“ in Kliniken (z. B. Nachservice, Neuankömmlinge, usw.)

3

SOOFT MEALS®
 Basic

Frisch oder tiefgekühlt:
Leckere Basispürees von einheitlicher Konsistenz!



Die frische oder tiefgekühlte Basis

- Fleisch, Fisch, Gemüse, Salate und Fruchtzubereitungen
- In Portionschalen von 80 g bis 100 g
- Einheitliche Konsistenz, frisch/pasteurisiert und auch tiefgefroren
- MHD: frisch 30 Tage, tiefgekühlt 360 Tage
- Perfekt zur Herstellung von Smoothfood und zur Umsetzung eigener Rezeptideen

Ideal für

- alle, die noch „frisch“ zubereiten
- kleinere Betreuungseinrichtungen
- Kliniken, Pflege- und Senioreneinrichtungen