

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



- **Backofen:**
Tiefgefroren 30 Minuten bei ca. 150°C erhitzen.
- **Mikrowelle:**
Aufgetaut ca. 3,5 Minuten mit 700 Watt erhitzen.
- **Nach der Zubereitung:**
Noch ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Für perfekte kleine Mahlzeiten:
SooftMeals® Rezeptideen!



Resama hat für Sie kreative und leicht umsetzbare Rezept- und Anrichteideen in einer attraktiven Broschüre zusammengestellt – einfach in den Küchenablauf zu integrieren und optimal für den perfekten Genuss von Patienten und Bewohnern mit Kau- und Schluckbeschwerden.

Jetzt kostenlos anfordern unter:
www.resama-gmbh.com

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

SOOFT MEALS®

Perfekt zubereitet - optimaler Genuss

für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden



Stand 01.2014 | 10.000

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



- Produkte immer mit Folie oder einem Deckel abgedeckt regenerieren
- Bitte beachten:
SooftMeals® Apfelstrudel nur portionsweise erhitzen.

Geeignet für alle Regeneriertechniken, z. B.

- Mikrowelle 1000 W = ca. 1 Min.*
- Mikrowelle 600 W = ca. 1,5 Min.*
- Regenerationswagen = ca. 30 Min.*
- Mobiles Tablettssystem = ca. 30 Min.*
- Kombidämpfer (gedeckt) = ca. 20 Min.*

* Ungefähre Zeitangabe, da das Erreichen der Kerntemperatur vom verwendeten Gerätetyp abhängig ist.

- **SooftMeals® Salate** auftauen lassen und mit Sauce nappieren (übergießen).
- **SooftMeals® Brot** tiefgefroren mit dem gewünschten Belag beschmieren und auftauen lassen.

Damit Sie Ihre Menüs noch attraktiver gestalten können, kann man SooftMeals® Top-in-Form auch noch in andere Formen schneiden oder ausstechen:

- **Kalte Zubereitung:**
Rezeptidee: z. B. **Geflügelsalat**
SooftMeals® Hähnchen in Würfel schneiden, in eine attraktive Portionsschale geben und mit einer fruchtigen Currysauce überziehen (Rezeptfoto unten).
- **Warme Zubereitung:**
Rezeptidee: z. B. **Pommes Frites**
SooftMeals® Kartoffelrösti in Stäbchen schneiden. Auf ein Backpapier legen, abdecken, erhitzen. Mit dem Backpapier vom Blech heben und die Kartoffelstäbchen auf einem Teller anrichten.



Frisch oder tiefgekühlt:
**Leckere Basispürees
von einheitlicher Konsistenz!**



- Portionsschälchen mit Fisch, Fleisch und Gemüse nur erhitzen
- Salate und Frucht-pürees auftauen lassen
- Für **Schäume:**

Warme Zubereitung: Inhalt der Schale mit gleicher Menge Flüssigkeit (Sahne oder Brühe) verrühren und erhitzen. Die Konsistenz mit z. B. Resource ThickenUp Clear anpassen. In eine iSi-Flasche geben. Schütteln und in einer Portionsschale aufschäumen.

Kalte Zubereitung: Für kalte Schäume entfällt der Arbeitsschritt erhitzen. Das Produkt wird einfach nur aufgetaut.