



Produktark

Gelea Hot – Fortykningsmiddel til mat som skal på kjøøl

Varenummer

Epd: foreløpig ukjent

Spann på 2 kg og 15 kg

Indikasjon

Til personer med tygge- og svelgevansker med behov for konsistenstilpasset kost.

Leveres av ASKO og alle leverandører tilknyttet Servicegrossistene.

Anvendelse

Fortykningsmiddel som brukes for å lage myke geléer av for eksempel kjøtt og grønnsaker. **Produktet er beregnet for mat som settes på kjøøl etter kok-server metoden.**

Om produktet

Nøytral smak
Gir ingen klumper
Må få et oppkok
Regenerering opp til 80 ° C

Ingredienser

Maltodekstrin, Agar (E406), Xantangummi (E415).

Holdbarhet:

12 md.

Allergener

Egnet for vegetarianere:
Gluten-, laktose- og allergenfri.

Oppbevaring

Oppbevares tørt i romtemperatur.

Næringsinnhold pr 100 gram

Energi	1161 kJ / 278 kcal
Fett	0 g
- hvorav mettede fettsyrer	0 g
Karbohydrater	48 g
- hvorav sukkerarter	3,4 g
Kostfiber	41,3 g
Protein	0,9 g
Salt	0,2 g

Generell info om produktet

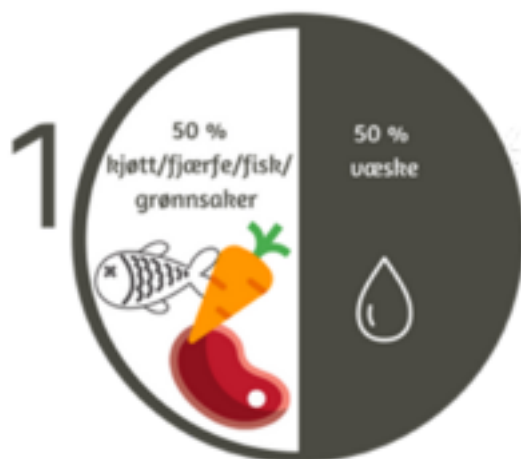
Gelea Hot anvendes når man ikke skal fryse den ferdige puréen.

Gi puréen et oppkok og kjøøl ned til romtemperatur i silikonform.

Dosering

Tilsett 3-4 store måleskjeer Gelea Hot pr 1000 g.

Bland mat (kjøtt, grønnsaker eller frukt), vann og/eller kraft til puré. Væskemengden er lik uansett matvare. Tilsett Gelea Hot. Kok opp og kjøøl ned i former. Sett formene på kjøøl. Gelea Hot er beregnet for mat som tilberedes etter kok-server metoden. Mat som settes på kjøøl og som serveres kort tid etter.



Fordelingen av råvare og væske er den samme uavhengig av hvilken råvare man bruker. Væskeinnholdet i råvaren vil medføre variasjon i forhold til sluttresultatet. Individuelle tilpasninger må derfor tas underveis.

Krydder kan med fordel anvendes som smaksforsterker. Vi anbefaler også å bruke flytende kraft som en del av væsken.

Kjøtt/Fjærfe/Fisk: 50 % kjøtt/fjærfe/fisk / 50 % væske + 4 % Gelea Hot

Grønnsaker: 50 % grønnsaker / 50 % væske + 4 % Gelea Hot

Mat type	Mengde (g)	Fløte 38% (g)	Qimiq/fløte (g)	Vann/kraft (g)	Gelea Hot (g)	Energi Plus (g)	Protein Plus (g)
<i>Kjøtt/fisk/fjærfe</i>	(50 %) 250	(25 %) 125	X	(25 %) 125	(4 %) 20	X	(6 %) 30
<i>Grønnsaker</i>	(50 %) 150	X	(25 %) 75	(25 %) 75	(4 %) 12	(5 %) 15	X

Mengdeforholdene i tabellen nedenfor tilsvarer ca. ett silikonbrett:

Mengde (g)	Fløte 38% (g)	Vann/kraft (g)	Gelea Hot (g)	Protein Plus (g)	Energi Plus (g)
100	25	25	4	6	5
90	22	23	3,6	5,4	4,5
80	20	20	3,2	4,8	4
70	16	17	2,8	4,2	3,5
60	15	15	2,4	3,6	3
50	12	13	2	3	2,5
40	10	10	1,6	2,4	2
30	7	8	1,2	1,8	1,5
20	5	5	0,8	1,2	1
10	2	3	0,4	0,6	0,5