

Konsepter

# Eldregull - næringsrik matglede



Underernæring er en stor utfordring både på institusjon (opptil 60 % er underernærte) og hos hjemmeboende. Med små grep og et riktig kosthold kan man gjøre en stor forskjell – økt trivsel, mer energi og større våkenhet.

Erfaring fra det norske institusjonsmarkedet viser at kjøkken som tilbyr konsistenstilpasset mat, lager dette til rundt 10% av brukerne. Noen erfarer også at opp til 25% av brukerne har glede av å få tilbudt mer konsistenstilpasset mat.

Med våre nye konsistenstilpassede steker, vil institusjonskjøkkenet spare mye tid – som kan brukes til andre, verdifulle oppgaver.



Forskning viser at et **proteinrikt kosthold** og fysisk aktivitet bremser muskeltap og gir grunnlag for vitale seniorer:

- Sammen med fysisk aktivitet er protein med på å bevare muskelmassen, og bremser tap av muskelmasse som øker jo eldre man blir.
- Tap av muskelmasse medfører dårlig bevegelse og balanse, samt skjøre knokler – vanskeligheter med å klare hverdagen.
- Anbefalinger sier at personer over 65 år må få mer av sin energi fra protein – spredt over alle måltider i måltidsdøgnet.
- Proteiner er også viktig i forbindelse med helingsprosesser – (feks. brudd og sår).

## Oppskrifter i konseptet



# Konsistenstilpasset kalkunstek med eplemos, brokkolimos, potetmos og sjysaus

Oppskrift



# Konsistenstilpasset svinestek med potetmos, kålrotpuré og rødbetemos

Oppskrift

# Konsistenstilpasset storfestek med brun saus, potetmos, gulrotpuré og ertepuré

Oppskrift

**Produkter i konseptet**



## Storfestek konsistenstilpasset

-30 til -18°C | 1,5 kg | EPD nr. 5473012

## Svinestek konsistenstilpasset

-30 til -18°C | 1.5 kg | EPD nr. 5473020

## Kalkunfilet konsistenstilpasset

-30 til -18°C | 1.5 kg | EPD nr. 5473392