

# PLATOS PREPARADOS

## DIETAS DE TEXTURA MODIFICADA

TRIPLE ADAPTACIÓN DE LA DIETA MEDITERRÁNEA

DIRIGIDO A PROFESIONALES SANITARIOS



PURÉS - TEXTURIZADOS PROTEICOS - PLATOS ÚNICOS - SALSAS

## ¿QUÉ OFRECEMOS?

Ofrecemos una selección de platos de textura modificada de 5ª gama, elaborados en la Cocina de Alto Rendimiento (CAR) by SERHS Food. Generalmente, las Dietas de Textura Modificada (DTM), diseñadas para individuos con disfagia orofaríngea (DO), tienden a caer en la trampa de ser poco apetitosas, monótonas, con una textura inadecuada (como líquidos, grumos o filamentos) y con déficits nutricionales. Para la elaboración de estas referencias, se ha tenido en cuenta el concepto de la Triple Adaptación de la Dieta Mediterránea en dietas de textura modificada<sup>1</sup>.

### LOS TRES PILARES FUNDAMENTALES SON:

#### 1 Adaptación organoléptica

Se ha procurado realizar referencias con materia prima de calidad y recetas cuidadas, con el objetivo de mantener el gusto característico de cada plato y conservar los colores tan vivos y variados como sea posible.

#### 2 Adaptación nutricional

La mayoría de las referencias del catálogo son fuentes de proteína, con una proporción adecuada de grasas saludables, bajas en azúcares simples y reducidas en sal<sup>2</sup>. Se ha procurado que las referencias tuvieran el mínimo de alérgenos posibles para favorecer la exclusión mínima.

#### 3 Adaptación textural-reológica

Se han seguido los estándares internacionales de homologación de texturas IDDSI (Escala Internacional de Estandarización de la Dieta en Disfagia)<sup>3</sup>, con una estrecha colaboración con el Hospital de Mataró (Consorcio Sanitario del Maresme).



## ¿CÓMO FUNCIONA LA ESCALA IDDSI?

En la escala IDDSI consta de un continuo de 8 niveles (0 a 7), donde las bebidas se miden en los niveles 0 a 4 y los alimentos en los niveles 3 a 7. El marco IDDSI proporciona una terminología común para describir las texturas de los alimentos y la espesura de las bebidas.

En este catálogo nos centraremos en el nivel 4, que es la textura apta para pacientes con disfagia que tienen pautada una dieta pastosa.

## Algunas características texturales específicas del nivel 4 son:

- Consistencia espesa, suave y uniforme.
- Alimento que ha sido triturado y colado para eliminar partículas.
- Usualmente, se come con cuchara (es posible con tenedor).
- No requiere masticación.
- Mantiene su propia forma en el plato. En frío se puede modelar y poner en capas.
- Muestra un movimiento muy lento en plano, no puede volcarse.
- NO puede beberse de un vaso ni ser succionado a través de una "pajita".
- No tiene grumos.
- No es pegajoso.
- El líquido no se separa del sólido.
- Se puede añadir un espesante para mantener la estabilidad.



Por otro lado, aunque actualmente adopta el marco IDDSI 4, la Asociación Dietética Británica (BDA) propuso en su momento una escala de la B a la E para describir cada tipo de textura en alimentos. El puré espeso definido en el nivel 4 de la IDDSI coincide con el nivel alfabético C de la BDA.

Finalmente, agradecer la colaboración del hospital de Mataró (Consorti Sanitari del Maresme), ya que este catálogo no se hubiera podido realizar sin su apoyo.

## ¿A QUIÉN AFECTA?

Afecta a tres grandes grupos de pacientes: pacientes con enfermedades neurológicas (ictus, Parkinson, Alzheimer), personas mayores y pacientes con enfermedades neoplásicas de cabeza y cuello.



## ALGUNAS CIFRAS

- Afecta al 25% de las personas mayores de 70 años. Entre 30 y 40 millones de europeos padecen disfagia.
- Hay infradiagnóstico.
- El 45% de las personas que han sufrido un ictus.
- Más del 80% de las personas que padecen Alzheimer, Parkinson o demencia senil.
- El 47% de las personas mayores hospitalizadas por cualquier motivo.
- Hasta el 60% de las personas mayores que viven en residencias geriátricas.

## DIRIGIDO A:

- Logopedas y otros profesionales sanitarios
- Nutricionistas y enfermeras
- Cocineros
- Cuidadores
- Auxiliares de geriatría
- Coordinadores de servicios de alimentación
- Responsables de líneas de productos de textura modificada.

## VALORACIÓN NUTRICIONAL DE NUESTROS PLATOS

Según las recomendaciones de la Sociedad Europea de Nutrición Clínica y Metabolismo (ESPEN), los requerimientos energéticos diarios para la población adulta deben cumplir los siguientes criterios:

- **Energía:** 2000 kcal/día aproximadamente.
- **Proteína:** 80 g/día (25-30 g de proteína por cada comida principal).
- **Hidratos de carbono:** 45 - 50% del valor calórico total (VCT), lo que equivaldría a 200 gramos de hidratos de carbono por día.
- **Grasas:** 40% del VCT, equivalente a 90 gramos al día.

Por lo tanto, para que una comida principal (almuerzo o cena) cumpla con los requisitos nutricionales establecidos, deberá cumplir los siguientes parámetros<sup>6</sup>:



## GRAMAJE DE LOS PLATOS

Nuestros platos cocinados, con un gramaje total de 425 gramos para primer y segundo plato, cumplen con los requisitos de la ESPEN y son adecuados para la población adulta, contribuyendo a la reducción del desaprovechamiento alimentario. Mientras que a menudo se trabaja con gramajes más altos para cumplir con las necesidades nutricionales de la población adulta, nuestro enfoque garantiza un aporte calórico-proteico óptimo y una mejor eficiencia en el uso de los alimentos.

	Primer plato	Segundo Plato
Comida/Cena	170 gr	170 gr Proteína   85 gr Guarnición

## INSTRUCCIONES DE USO

### LÍNEA CALIENTE

**V + a** Vapor + agitar

- 1° Introducir las bandejas en el horno según el servicio (sin abrir).
- 2° Hornear con función vapor a 100° durante 40 minutos.
- 3° Agitar la bandeja antes de abrir en caliente.
- 4° Una vez abierta, juntar las bandejas conforme al servicio y remover todo junto.

### LÍNEA FRÍA

**B + R** Batir + Regenerar

- 1° Abrir las bandejas según el gramaje del servicio.
- 2° Verterlo en el bol de la batidora.
- 3° Batir.

#### • PURÉS DE VERDURAS

Máxima potencia 3 minutos.

#### • TRITURADOS DE PLATO ÚNICO

Máxima potencia 3 minutos.

#### • TEXTURIZADOS PROTEICOS

1. Potencia media 1 minuto y detener.
2. Remover con espátula el alimento que queda pegado a las paredes del bol.
3. Aumentar a máxima potencia 2 minutos más.

- 4° Realizar el emplatado según las combinaciones elegidas en la vajilla establecida y regenerar en carros de termocontacto, horno o el equipo disponible en el centro correspondiente.

El montaje de los platos debe **realizarse el mismo día del servicio** para evitar la presencia de líquidos libres.



## CLASIFICACIÓN SEGÚN CALORÍAS Y PROTEÍNAS (GRUPOS CP)

Con el objetivo de facilitar la gestión en los centros de trabajo, hemos clasificado nuestras referencias en tres niveles de calorías y proteínas. De esta manera, aseguramos un equilibrio óptimo en el aporte calórico-proteico al momento de confeccionar los menús en los centros de trabajo.



\*VET: Valor Energético Total

PURÉS DE VERDURAS	GRUPO CALÓRICO	GRUPO PROTEICO
PURÉ VERDURAS	2	1
PURÉ DE CALABAZA	1	1
PURÉ DE ZANAHORIA	1	1
PURÉ DE CALABACÍN	2	3
PURÉ DE BRÓCOLI	1	3
PURÉ DE ESPINACAS	2	2
PURÉ DE PATATAS	1	1
PURÉ DE GUISANTES	2	3

TEXTURITZATS PROTEICS	GRUPO CALÓRICO	GRUPO PROTEICO
TEXTURIZADO DE TORTILLA	2	2
TEXTURIZADO DE TERNERA	3	3
TEXTURIZADO DE ESCALOPE DE POLLO	3	3
TEXTURIZADO DE PAVO	3	3
TEXTURIZADO DE PESCADO BLANCO	3	3
TEXTURIZADO DE SALMÓN	3	3

PLATS ÚNICS	GRUPO CALÓRICO	GRUPO PROTEICO
TRITURADO DE MINISTRÓN Y HUEVO	3	3
TRITURADO DE VERDURAS Y MERLUZA	2	3
TRITURADO DE MINISTRÓN Y CARNE MIXTA	3	2
TRITURADO DE PAVO Y CALABACÍN	2	3

# NUESTROS PLATOS

## 8 Purés de VERDURAS

Puré de brócoli  
Puré de patatas  
Puré de calabacín  
Puré de calabaza  
Puré de verduras  
Puré de guisantes  
Puré de espinacas  
Puré de zanahoria

## 6 Texturizados PROTEICOS

Texturizado de tortilla  
Texturizado de salmón  
Texturizado de pescado blanco  
Texturizado de ternera  
Texturizado de pollo  
Texturizado de pavo

## 4 Platos UNICOS

Triturado de menestra y carne mixta  
Triturado de menestra y huevo  
Triturado de pavo con calabacín  
Triturado de verduras y merluza

## 2 Salses

Salsa verde  
Pisto



# Purés de VERDURAS

1. PURÉ DE BRÓCOLI
2. PURÉ DE PATATAS
3. PURÉ DE CALABACÍN
4. PURÉ DE CALABAZA
5. PURÉ DE VERDURAS
6. PURÉ DE GUISANTES
7. PURÉ DE ESPINACAS
8. PURÉ DE ZANAHORIA

# PURÉ DE BROCOLI

B/S 2.900 KG ENQ.



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL
17178003	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg

## INGREDIENTES

Agua, brócoli (28,48%), coliflor, patata, puerro, proteína de guisante, puré de patata (patatas deshidratadas, emulsionante mono y diglicéridos de ácidos grasos, cúrcuma, extracto de romero, estabilizador E-450, conservante E-223 (contiene SULFITOS), aceite de oliva virgen extra, sal.

## VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
80,86	4,43	6,47	3,76	0,29



## CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.  
No apto para congelar.

## REGENERACIÓN

Línea fría = B + R  
Línea caliente = V + a

## Nuestras combinaciones

1. BRÓCOLI CON SALMÓN
2. BRÓCOLI CON PAVO



# PURÉ DE PATATAS

B/S 2.900 KG ENQ.



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL
17178083	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg

## INGREDIENTES

Patata (73,50%), agua, aceite de oliva virgen extra, sal.

## VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
85,52	1,23	10,16	4,53	0,29



## CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.  
No apto para congelar.

## REGENERACIÓN

Línea fría = B + R  
Línea caliente = V + a

## Nuestras combinaciones

1. PATATA CON TERNERA
2. PATATA Y GUISANTES
3. PATATAS Y ESPINACAS



# PURÉ DE CALABACÍN

B/S 2.900 KG ENQ.



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL
17178023	4 Barq. de 2.9 kg	11,6 kg

## INGREDIENTES

Calabacín (66,90%), patata, aceite de oliva virgen extra, proteína de guisante, sal.

## VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
88,31	4,62	7,30	4,30	0,29



## CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.  
No apto para congelar.

## REGENERACIÓN

Línea fría = B + R  
Línea caliente = V + a

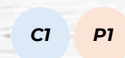
## Nuestras combinaciones

1. CALABACÍN CON ESCALOPE
2. CALABACÍN CON POLLO
3. CALABACÍN CON TORTILLA



# PURÉ DE CALABAZA

B/S 2.900 KG ENQ.



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL
17171663	4 Barq. de 2.9 kg	11,6 kg

## INGREDIENTES

Zanahoria (35,59%), calabaza ecológica (25,78%), patata, agua, aceite de oliva virgen extra, sal.

## VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
70,23	0,82	6,03	4,71	0,26



## CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.  
No apto para congelar.

## REGENERACIÓN

Línea fría = B + R  
Línea caliente = V + a

## Nuestras combinaciones

1. CALABAZA CON ESPINACAS
2. CALABAZA CON SALMÓN



# PURÉ DE VERDURAS



B/S 2.900 KG ENQ.



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL
17178013	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg

## INGREDIENTES

Patata, agua, cebolla ecológica (18,68%), zanahoria (10,76%), judía verde (10,76%), aceite de oliva virgen extra, proteína de guisante, puré de patata (patatas deshidratadas, emulsionante mono y diglicéridos de ácidos grasos, cúrcuma, extracto de romero, estabilizante (E-450), conservante E-223 (contiene sulfitos), setas (boletus edulis), sal.

## VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
135,4	3,87	7,17	9,10	0,29



## CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.  
No apto para congelar.

## REGENERACIÓN

Línea fría = B + R  
Línea caliente = V + a

# PURÉ DE GUISANTES



B/S 2.900 KG ENQ.



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL
17178093	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg

## INGREDIENTES

Guisantes (56,46%), agua, patata, proteína de guisante, aceite de oliva virgen extra, sal.

## VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
93,00	5,90	9,40	2,82	0,28



## CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.  
No apto para congelar.

## REGENERACIÓN

Línea fría = B + R  
Línea caliente = V + a

## Nuestras combinaciones

1. GUISANTES Y TORTILLA
2. GUISANTES Y TERNERA



# PURÉ DE ESPINACAS

B/S 2.900 KG ENQ.

C2

P2



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL
17178033	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg

## INGREDIENTES

Agua, espinacas (22,00%), LECHE entera, cebolla, puré de patata [patata, emulsionante (E-471), estabilizante (E-450), cúrcuma, antioxidante E-222 (contiene SULFITOS), corrector de acidez E-330], aceite de oliva virgen extra, MANTECA (LECHE), proteína de guisante, sal. Este producto puede contener trazas de apio.

## VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
131,62	4,95	7,38	8,75	0,29

100% AOVE

BAJO EN SAL

FUENTE DE PROTEÍNA

## CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.  
No apto para congelar.

## REGENERACIÓN

Línea fría = B + R  
Línea caliente = V + a

# PURÉ DE ZANAHORIA

B/S 2.900 KG ENQ.

C1

P1



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL
17178053	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg

## INGREDIENTES

Zanahoria (32,35%), batata, agua, patata, aceite de oliva virgen extra, sal. Este producto puede contener trazas de apio.

## VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
61,00	1,14	9,26	2,00	0,27

100% AOVE

BAJO EN SAL

## CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.  
No apto para congelar.

## REGENERACIÓN

Línea fría = B + R  
Línea caliente = V + a



# Texturizados PROTEICOS

1. TEXTURIZADO DE TORTILLA
2. TEXTURIZADO DE SALMÓN
3. TEXTURIZADO DE PESCADO BLANCO
4. TEXTURIZADO DE TERNERA
5. TEXTURIZADO DE ESCALOPE DE POLLO
6. TEXTURIZADO DE PAVO

# TEXTURIZADO DE TORTILLA DE PATATAS

0,850 KG ENQ.

C2

P2



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL
6070051	4 Barq. de 0,85 kg	3,4 kg

## INGREDIENTES

Caldo de verduras [agua, cebolla, zanahoria, puerro, APIO, aceite de oliva, sal], agua, patata, HUEVO líquido pasteurizado, aceite de girasol, cebolla, proteína de guisante, preparado para espesar [almidón de maíz, dextrosa, espesante E-415], sal, aceite de oliva, fibra vegetal, extracto de levadura, azúcar, ajo.

## VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
115,49	5,26	10,89	5,51	0,94

FUENTE DE  
PROTEÍNA

## CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.  
No apto para congelar.

## REGENERACIÓN

Línea fría = B + R  
Línea caliente = V + a

# TEXTURIZADO DE SALMON

0,850 KG ENQ.

C3

P3



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL
6370041	4 Barq. de 0,85 kg	3,4 kg

## INGREDIENTES

Salmón (pescado) (51,88%), agua, caldo de verduras [agua, cebolla, zanahoria, puerro, APIO, aceite de oliva, sal], proteína de guisante, aceite de oliva virgen extra.

## VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
178,10	19,13	1,16	10,22	0,45

con AOVE

ALTO  
CONTENIDO  
PROTEICO

## CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.  
No apto para congelar.

## REGENERACIÓN

Línea fría = B + R  
Línea caliente = V + a

# TEXTURIZADO DE PESCADO BLANCO

0,850 KG ENQ.



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL
6370031	4 Barq. de 0,85 kg	3,4 kg

## INGREDIENTES

Panga (pescado) (83,16%), proteína de guisante, aceite de girasol alto oleico, ajo (3,27%), agua, aceite de oliva virgen extra, perejil (0,82%). Este producto puede contener trazas de apio y sulfitos.

## VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
178,10	19,13	1,16	10,22	0,45

con AOVE

ALTO  
CONTENIDO  
PROTEICO

## CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.  
No apto para congelar.

## REGENERACIÓN

Línea fría = B + R  
Línea caliente = V + a

# TEXTURIZADO DE TERNERA

0,850 KG ENQ.



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL
6270051	4 Barq. de 0,85 kg	3,4 kg

## INGREDIENTES

Burger meat de ternera [carne magra de ternera (45,47%), agua, sal, proteína de SOJA, fécula de patata, fibra vegetal, dextrosa, especias, aroma, conservante E-223 (contiene SULFITOS), ajo deshidratado, perejil deshidratado], cebolla, zanahoria, proteína de guisante, aceite de oliva virgen extra, preparado para espesar [almidón de maíz, dextrosa, espesante E-415 (goma xantana)], laurel.

## VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
149,84	15,89	3,22	8,01	0,32

con AOVE

ALTO  
CONTENIDO  
PROTEICO

LIBRE DE  
ALÉRGENOS

## CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.  
No apto para congelar.

## REGENERACIÓN

Línea fría = B + R  
Línea caliente = V + a

# TEXTURIZADO DE ESCALOPE DE POLLO

0,850 KG ENQ.



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL
6270001	4 Barq. de 0,85 kg	3,4 kg

## INGREDIENTES

Caldo de carne [agua, carne de pollo, cebolla, zanahoria, puerro, col, APIO], pollo rebozado (carne de pollo (28,01%), harina de arroz, harina de garbanzo, sal, dextrosa de maíz, especias, aceite de girasol, agua, fécula de patata, harina de maíz, almidón de maíz, espesante E-415 (goma xantana), ajo, aceite de girasol alto oleico, proteína de guisante, preparado para espesar [almidón de maíz, dextrosa, espesante E-415 (goma xantana)]].

## VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
150,92	13,56	6,20	7,93	0,65



## CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.  
No apto para congelar.

## REGENERACIÓN

Línea fría = B + R  
Línea caliente = V + a

# TEXTURIZADO DE PAVO

0,850 KG ENQ.



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL
6270061	4 Barq. de 0,85 kg	3,4 kg

## INGREDIENTES

Carne de pavo (48,09%), cebolla, zanahoria, agua, proteína de guisante, aceite de oliva virgen extra, preparado para espesar [almidón de maíz, dextrosa, espesante E-415 (goma xantana)], laurel.

## VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
149,80	19,10	3,21	6,63	0,49



## CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.  
No apto para congelar.



## REGENERACIÓN

Línea fría = B + R  
Línea caliente = V + a





# Platos UNICOS

1. TRITURADO DE MENESTRA Y CARNE MIXTA
2. TRITURADO DE MENESTRA Y HUEVO
3. TRITURADO DE PAVO CON CALABACÍN
4. TRITURADO DE VERDURA Y MERLUZA

# TRITURADO MENESTRA Y CARNE MIXTA

B/S 2,900 KG ENQ



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL
6170093	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg

## INGREDIENTES

Carne picada [carne de cerdo (20,59%), carne de vacuno (8,68%), agua, sal, azúcar, vinagre deshidratado de manzana, aroma natural], agua, judía verde (8,73%), puré de patata [patata, emulsionante E-471, estabilizante E-450, cúrcuma, antioxidante E-222 (contiene SULFITOS), corrector de acidez E-330], LECHE entera, aceite de oliva virgen extra, cebolla ecológica (5,34%), proteína de guisante, patata (2,38%), zanahoria (2,29%), guisante (2,27%), lentejas ecológicas, emulsionantes E-412 y E-410, sal.

Este producto puede contener trazas de apio.

## VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
185,19	9,13	7,16	12,85	0,45



## CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.  
No apto para congelar.

## REGENERACIÓN

Línea fría = B + R  
Línea caliente = V + a

# TRITURADO DE MENESTRA Y HUEVO

B/S 2,900 KG ENQ



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL
17178073	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg

## INGREDIENTES

Agua, HUEVO líquido pasteurizado [HUEVO (21,45%), corrector de la acidez E-330, conservantes E-202 y E-211], judía verde tierna (5,80%), cebolla ecológica, aceite de oliva virgen extra, puré de patata [patata, emulsionante E-471, estabilizador E-450, cúrcuma, antioxidante E-222 (contiene SULFITOS), corrector de la acidez E-330], proteína de guisante, zanahoria (2,87%), guisante (2,85%), emulsionantes E-412 y E-410. Este producto puede contener trazas de apio.

## VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
146,01	7,89	5,20	9,77	0,31



## CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.  
No apto para congelar.

## REGENERACIÓN

Línea fría = B + R  
Línea caliente = V + a

# TRITURADO DE PAVO CON CALABACIN

B/S 2,900 KG ENQ

C2 P3



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL
17178043	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg

## INGREDIENTES

Leche entera, agua, carne de pavo (22.37%), calabacín (9.07%), puré de patata [patata, emulsionante E-471, estabilizador E-450, cúrcuma, antioxidante E-222 (contiene SULFITOS), corrector de la acidez E-330], aceite de oliva virgen extra, cebolla ecológica, proteína de guisante, puerro, emulsionantes E-412 y E-410, nuez moscada.

## VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
142,00	10,14	6,35	8,09	0,28



## CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.  
No apto para congelar.

## REGENERACIÓN

Línea fría = B + R  
Línea caliente = V + a

# TRITURADO DE VERDURA Y MERLUZA

B/S 2,900 KG ENQ

C2 P3



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL
17178063	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg

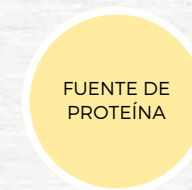
## INGREDIENTES

Agua, MERLUZA (PESCADO) (29.29%), calabacín ecológico (9.55%), zanahoria (9.07%), puré de patata [patata, emulsionante E-471, estabilizador E-450, cúrcuma, antioxidante E-222 (contiene SULFITOS), corrector de la acidez E-330], cebolla ecológica (4.92%), aceite de oliva virgen extra, proteína de guisante, pulco [agua, jugo de limón, jugo de naranja, pulpa de limón, acidulante E-330, extracto de limón], emulsionantes E-412 y E-410, sal, laurel.

Este producto puede contener trazas de crustáceos, moluscos y apio.

## VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
128,43	10,48	7,11	5,97	0,30



## CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.  
No apto para congelar.

## REGENERACIÓN

Línea fría = B + R  
Línea caliente = V + a

# SALSAS



1.SALSA VERDE

2.PISTO

# PISTO

TEXTURA PASTOSA 0.800 KG



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL
6170001	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg

## INGREDIENTES

Tomate [tomate triturado, acidulante E-330, calabacín (21.34%), cebolla, pimiento verde (17.12%), pimiento rojo (17.12%), aceite de girasol alto oleico, sal, preparado para espesar [almidón de maíz, dextrosa, espesante E-415 (goma xantana)], sacarosa, pimentón dulce, pimienta negra].

## VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
60,00	1,60	7,40	2,37	1,16

con AOVE

LIBRE DE ALÉRGENOS

## CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.  
No apto para congelar.

## REGENERACIÓN

Línea fría = B + R  
Línea caliente = V + a

# SALSA VERDE

TEXTURA PASTOSA 0.800 KG



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL
6472871	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg

## INGREDIENTES

Patata, agua, guisante (10.97%), vino blanco (contiene SULFITOS), aceite de girasol alto oleico, ajo, HARINA (GLUTEN), sal, perejil (0.55%).  
Este producto puede contener trazas de soja, apio y mostaza.

## VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
91,10	1,72	9,46	4,74	0,81

con AOVE

## CONSERVACIÓN













Refrigerado. 45 días.  
No apto para congelar.

## REGENERACIÓN

Línea fría = B + R  
Línea caliente = V + a

## PROPUESTAS DE COMIDAS

Hemos diseñado tres propuestas de menú completos para el almuerzo y la cena, adaptadas a dietas de textura modificada. Ofrecemos opciones equilibradas, sabrosas y fáciles de deglutir, sin renunciar a la presentación. Además, una simulación cromática ayuda a visualizar los platos y sugiere ideas de emplatado atractivas.

		PROPUESTA 1	PROPUESTA 2	PROPUESTA 3
COMIDA	1ER PLATO (170 gramos)	PURÉ DE VERDURAS (17178013)  <b>KCAL</b> 230,18 <b>PROTEÍNA</b> 6,58	PURÉ DE CALABACÍN (17178023)  <b>KCAL</b> 138,52 <b>PROTEÍNA</b> 7,82	PURÉ DE CALABAZA (17171663)  <b>KCAL</b> 119,39 <b>PROTEÍNA</b> 1,39
	2º PLATO (255 gramos)	PAVO CON ZANAHORIA Y BONIATO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Texturizado de pavo (6270061)</li> <li>• Puré de zanahoria y boniato (17178053)</li> </ul>  <b>KCAL</b> 280,65 <b>PROTEÍNA</b> 25,22	LASAÑA DE TERNERA <ul style="list-style-type: none"> <li>• Texturizado de ternera (6270051)</li> <li>• Puré de patatas (17178083)</li> <li>• Samfaina (6170001)</li> </ul>  <b>KCAL</b> 344,83 <b>PROTEÍNA</b> 22,25	SALMÓN CON SAMFAINA <ul style="list-style-type: none"> <li>• Texturizado de salmón (6370041)</li> <li>• Samfaina (6170001)</li> </ul>  <b>KCAL</b> 461,05 <b>PROTEÍNA</b> 24,35
	Total	KCAL: 510,83 / PROTEÍNA: 31,80	KCAL: 483,35 / PROTEÍNA: 30,07	KCAL: 580,43 / PROTEÍNA: 25,74
CENA	1er Plato (170 gramos)	PURÉ DE BRÓCOLI (17178003)  <b>KCAL</b> 137,47 <b>PROTEÍNA</b> 7,54	CREMA DE ESPINACAS (17178033)  <b>KCAL</b> 223,75 <b>PROTEÍNA</b> 8,41	PURÉ DE PATATAS (17178083)  <b>KCAL</b> 145,38 <b>PROTEÍNA</b> 2,09
	2º Plato (255 gramos)	CARNE MIXTA CON MENESTRA (6170093)  <b>KCAL</b> 451,20 <b>PROTEÍNA</b> 22,77	MERLUZA CON VERDURAS (17178063)  <b>KCAL</b> 327,50 <b>PROTEÍNA</b> 24,73	ESCALOPE DE POLLO CON GUISANTES <ul style="list-style-type: none"> <li>• Texturizado de pollo (6270001)</li> <li>• Puré de guisantes (17178093)</li> </ul>  <b>KCAL</b> 414,66 <b>PROTEÍNA</b> 29,80
	TOTAL	KCAL: 588,66 / PROTEÍNA: 30,31	KCAL: 551,25 / PROTEÍNA: 33,15	KCAL: 560,05 / PROTEÍNA: 31,89

## LOS PLATOS TEXTURIZADOS DE EUDEC

Podemos concluir que los platos cocinados de textura modificada se caracterizan por las siguientes cualidades:

- Textura homogénea
- Contenido calórico-proteico óptimo
- Mayoritariamente bajos en sal
- Realizados con 100% de aceite de oliva virgen extra
- Vida útil comercial de 45 días en refrigerado
- Realizados con altos estándares de seguridad alimentaria
- Variabilidad de colores y sabores



Si tienen cualquier duda o necesitan asesoramiento personalizado, no duden en contactar con nosotros.

***¡Estaremos encantados de ayudarles!***

## FUENTES DE INFORMACIÓN

- 1) Costa, A.; Carrión, S.; Puig-Pey, M.; Juárez, F.; Clavé, P. Triple Adaptation of the Mediterranean Diet: Design of A Meal Plan for Older People with Oropharyngeal Dysphagia Based on Home Cooking. *Nutrients* 2019, 11, 425.
  
- 2) Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). (2019). Tabla de declaraciones nutricionales autorizadas.  
[https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad\\_alimentaria/gestion\\_riesgos/Tabla\\_declaraciones\\_NUTRICIONALES\\_autorizadas.pdf](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/Tabla_declaraciones_NUTRICIONALES_autorizadas.pdf)
  
- 3) International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI). (2024). Métodos de prueba armonizados (versión 2.1). IDDSI. [https://www.iddsi.org/images/Publications-Resources/DetailedDefnTestMethods/SpanishHarmonised/V2-1Testing\\_Methods\\_HarmSPANISH\\_Feb2024.pdf](https://www.iddsi.org/images/Publications-Resources/DetailedDefnTestMethods/SpanishHarmonised/V2-1Testing_Methods_HarmSPANISH_Feb2024.pdf)
  
- 4) British Dietetic Association. (n.d.). The BDA announces adoption of the International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI) framework. British Dietetic Association. <https://www.bda.uk.com/resource/the-bda-announces-adoption-of-the-international-dysphagia-diet-standardisation-initiative-iddsi-framework.html>
  
- 5) Clinical Governance Board, Development Committees Panel. National Descriptors for Texture Modification in Adults. 2009.
  
- 6) Thibault, R., et al. (2021). ESPEN guideline on hospital nutrition. *Clinical Nutrition*, 40(12), 5684-5709.  
<https://doi.org/10.1016/j.clnu.2021.09.039>
  
- 7) Hwang, S. H., Choi, Y. H., & Kim, Y. J. (2015). Food waste in healthcare settings: A case study. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 12(9), 10541-10555. <https://doi.org/10.3390/ijerph120910541>



*Cuinem i innovem pensant en tu*

---

C/ Foneria, 22

08304 Mataró

(Barcelona)

Tel. +34 93 703 28 28

[eudecfood@eudec.com](mailto:eudecfood@eudec.com)

[eudecfood.com](http://eudecfood.com)



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA  
CATALUNYA 2025

SOM  
GASTRO-  
NOMIA



Generalitat  
de Catalunya