

# PLATS CUINATS

## DIETES DE TEXTURA MODIFICADA

TRIPLE ADAPTACIÓ DE LA DIETA MEDITERRÀNIA

ADREÇAT A PROFESSIONALS SANITARIS



PURÉS - TEXTURITZATS PROTEICS - PLATS ÚNICS - SALSSES

## QUÈ OFERIM?

Oferim una selecció de plats de textura modificada de 5a gamma, elaborats a la Cuina d'Alt Rendiment (CAR) by SERHS Food.

Generalment, les Dietses de Textura Modificada (DTM), dissenyades per a individus amb disfàgia orofaríngea (DO), tendeixen a caure en el parany de ser poc apetitives, monòtones, amb una textura inadequada (com líquids, grumolls o filaments) i amb dèficits nutricionals.

Per a la realització d'aquestes referències, s'ha tingut en compte el concepte de la Triple Adaptació de la Dieta Mediterrània en dietes de textura modificada<sup>1</sup>.

## ELS TRES PILARS FONAMENTALS SÓN:

### 1 Adaptació organolèptica

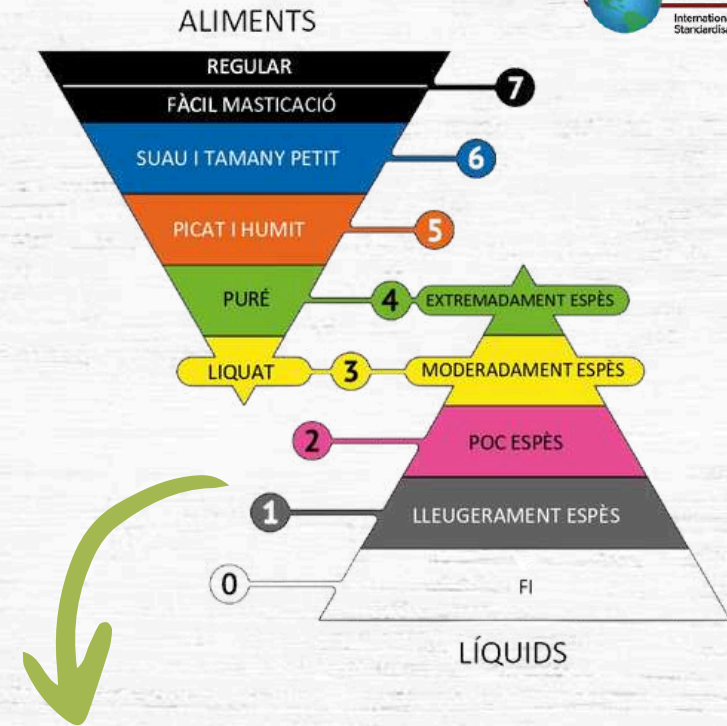
S'ha procurat realitzar referències amb matèria primera de qualitat i receptes acurades, amb l'objectiu de mantenir el gust característic de cada plat i conservar els colors tan vius i variats com sigui possible.

### 2 Adaptació nutricional

La majoria de les referències del catàleg són fonts de proteïna, amb una proporció adequada de greixos saludables, baixes en sucres senzills i reduïdes en sal<sup>2</sup>. S'ha procurat que les referències tinguessin el mínim d'allèrgens possibles per afavorir l'exclusió mínima.

### 3 Adaptació textural-reològica

S'han seguit els estàndards internacionals d'homologació de textures IDDSI (Escala Internacional d'Estandardització de la Dieta en Disfàgia)<sup>3</sup>, amb una estreta col·laboració amb l'Hospital de Mataró (Consorti Sanitari del Maresme).



## COM FUNCIONA L'ESCALA IDDSI?

A l'escala IDDSI consta d'un continu de 8 nivells (0 a 7), on les begudes es mesuren en els nivells 0 a 4 i els aliments en els nivells 3 a 7. El marc IDDSI proporciona una terminologia comuna per descriure les textures dels aliments i l'espessor de les begudes.

En aquest catàleg ens centrarem en el nivell 4, que és la textura apta per pacients amb disfàgia que tenen pautaada una dieta pastosa.

## Algunes característiques texturals específiques del nivell 4 són:

- Consistència espessa, suau i uniforme
- Aliment que ha estat triturat i colat per eliminar partícules.
- Usualment, es menja amb cullera (és possible amb forquilla).
- No requereix masticació.
- Manté la seva pròpia forma al plat. En fred es pot modelar i posar en capes.
- Mostra un moviment molt lent en pla, no pot abocar-se.
- NO pot beure's d'un got ni és succionable a través d'una "canyeta".
- No té grumolls.
- No és enganxosa.
- El líquid no se separa del sòlid.
- Es pot afegir un espessant per mantenir l'estabilitat.



D'altra banda, tot i que actualment adopta el marc IDDSI <sup>4</sup>, l'Associació Dietètica Britànica (BDA) va proposar en el seu moment una escala de la B a l'E per descriure cada tipus de textura en aliments <sup>5</sup>. El puré espès definit al nivell 4 de l'IDDSI coincideix amb el nivell alfabètic C de la BDA.

Finalment, agrair la col·laboració de l'hospital de Mataró (Consorti Sanitari del Maresme), ja que aquest catàleg no s'hagués pogut realitzar sense el seu suport.

## A QUI AFECTA?

Afecta a tres grans grups de pacients: pacients amb malalties neurològiques (ictus, Parkinson, Alzheimer), persones grans i pacients amb malalties neoplàsiques de cap i coll.



### ALGUNES XIFRES

- Afecta al 25% de les persones de més de 70 anys. Entre 30 i 40 milions d'europaus pateixen disfàgia.
- Hi ha infradiagnòstic.
- El 45% de les persones que han patit un ictus.
- Més del 80% de les persones que pateixen Alzheimer, Parkinson o demència senil.
- El 47% de les persones grans hospitalitzades per qualsevol motiu.
- Fins al 60% de les persones grans que viuen en residències geriàtriques.

### DIRIGIT A:

- Logopedes i altres professionals sanitaris
- Nutricionistes i infermeres
- Cuiners
- Cuidadors
- Auxiliars de geriatría
- Coordinadors de serveis d'alimentació
- Responsables de línies de productes de textura modificada.

## VALORACIÓ NUTRICIONAL DELS NOSTRES PLATS

Segons les recomanacions de la Societat Europea de Nutrició Clínica i Metabolisme (ESPEN), els requeriments energètics diaris per a la població adulta han de complir els següents criteris:

- **Energia:** 2000 kcal/dia aproximadament.
- **Proteïna:** 80 g/dia (25-30 g de proteïna per cada àpat principal)
- **Hidrats de carboni:** 45 - 50% del valor calòric total (VCT), que equivaldria a 200 grams d'hidrats de carboni per dia
- **Greixos:** 40% del VCT, Equivalent a 90 grams al dia.

Per tant, per tal que un dinar o sopar compleixi amb els requisits nutricionals establerts, haurà de complir els següents paràmetres<sup>6</sup>:



## GRAMATGE DELS PLATS

Els nostres plats cuinats, amb un gramatge total de 425 grams per a primer i segon plat, compleixen amb els requisits de l'ESPEN i són adequats per a la població adulta, contribuint a la reducció del desapropiament alimentari. Mentre que sovint es treballa amb gramatges més alts per complir amb les necessitats nutricionals de la població adulta<sup>7</sup>, el nostre enfocament garanteix un aport caloricoproteic òptim i una millor eficiència en l'ús dels aliments.

	Primer Plat	Segon Plat
Dinar/Sopar	170 gr	170 gr Proteïna   85 gr Guarnició

## INTRUCCIONS D'ÚS

### LÍNEA CALENTA

**V + a** Vapor + agitar

- 1r Introduir les barquetes al forn segons servei (sense obrir)
- 2n Forn funció al vapor a 100o durant 40 minuts
- 3r Agitar la barqueta abans d'obrir en calent.
- 4t Un cop obert ajuntar les barquetes conforme servei i remoure-ho tot junt.

### LÍNEA FREDA

**B + R** Barillar + Regenarar

- 1r Obrir les barquetes segons gramatge del servei
- 2n Abocar-ho al bol de la barilladora
- 3r Barillar

#### • PURÉS DE VERDURES

Màxima potència 3 minuts

#### • TRITURATS DE PLAT ÚNIC

Màxima potència 3 minuts

#### • TEXTURITZATS PROTEICS

1r - Potència mitja 1 minut i aturar.

2n - Remoure amb espàtula l'aliment que queda enganxat a les parets del bol

3r - Augmentar a màxima potència 2 minuts més

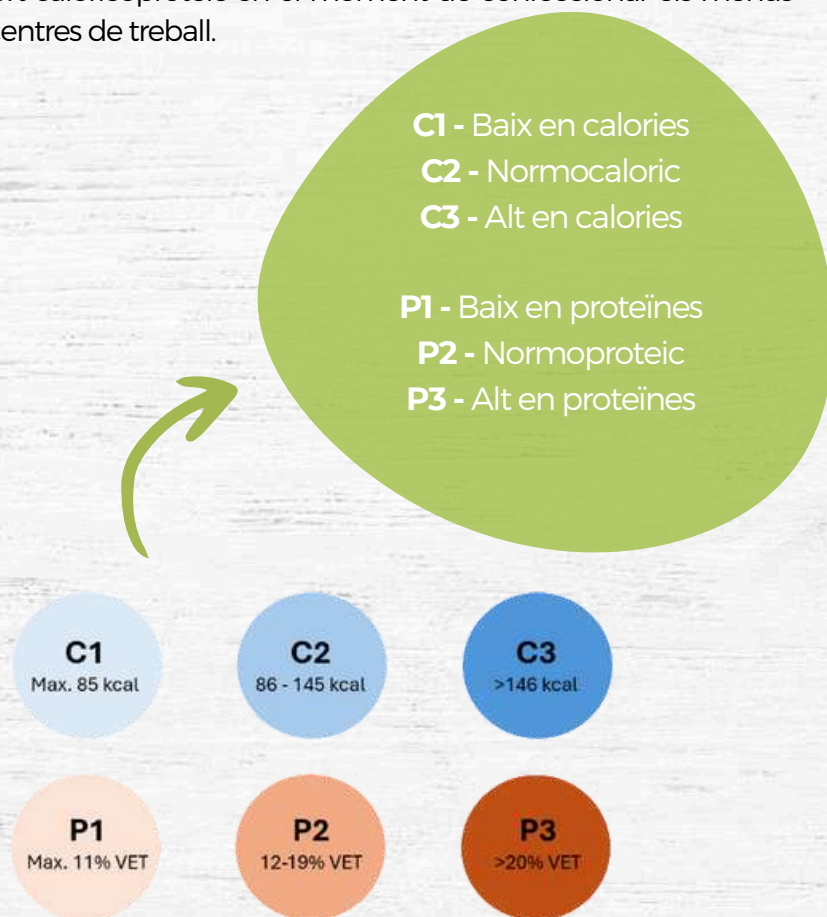
- 4t Fer l'emplatat segons les combinacions escollides a la vaixella establerta i regenerar en carros de termocontacte, forn o el que es disposi en el centre corresponent.

El muntatge dels plats s'ha de **realitzar el mateix dia del servei** per evitar la presència de líquids lliures.



## CLASSIFICACIÓ SEGONS CALORIES I PROTEINES (GRUPS CP)

Amb l'objectiu de facilitar la gestió als centres de treball, hem classificat les nostres referències en tres nivells de calories i proteïnes. D'aquesta manera, assegurem un equilibri òptim en l'aport caloricoproteic en el moment de confeccionar els menús als centres de treball.



\*VET: Valor Energètic Total

PURÉS DE VERDURES	GRUP CALÒRIC	GRUP PROTEIC
PURÉ VERDURES	2	1
PURÉ DE CARBASSA	1	1
PURÉ DE PASTANAGA	1	1
PURÉ CARBASSÓ	2	3
PURÉ BRÒQUIL	1	3
PURÉ D'ESPINACS	2	2
PURÉ DE PATATES	1	1
PURÉ DE PÈSOLS	2	3

TEXTURITZATS PROTEICS	GRUP CALÒRIC	GRUP PROTEIC
TEXTURITZAT TRUITA	2	2
TEXTURITZAT DE VEDELLA	3	3
TEXTURITZAT D' ESCALOPA DE POLLASTRE	3	3
TEXTURITZAT DE GALL DINDI	3	3
TEXTURITZAT DE PEIX BLANC	3	3
TEXTURITZAT DE SALMÓ	3	3

PLATS ÚNICS	GRUP CALÒRIC	GRUP PROTEIC
TRITURAT MINESTRA I OU	3	3
TRITURAT VERDURA I LLUÇ	2	3
TRITURAT MINESTRA I CARN MIXTA	3	2
TRITURAT GALL DINDI I CARBASSÓ	2	3

# ELS NOSTRES PLATS

## 8 Purés de VERDURES

PURÉ DE BRÒQUIL  
PURÉ DE PATATES  
PURÉ DE CARBASSÓ  
PURÉ DE CARBASSA  
PURÉ DE VERDURES  
PURÉ DE PÈSOLS  
PURÉ D'ESPINACS  
PURÉ DE PASTANAGA

## 6 Texturitzats PROTEICS

TEXTURITZAT DE TRUITA  
TEXTURITZAT DE SALMÓ  
TEXTURITZAT DE PEIX BLANC  
TEXTURITZAT DE VEDELLA  
TEXTURITZAT DE POLLASTRE  
TEXTURITZAT DE GALL DINDI

## 4 Plats UNICS

TRITURAT MINESTRA I CARN MIXTA  
TRITURAT MINESTRA I OU  
TRITURAT GALL DINDI AMB CARBASSÓ  
TRITURAT VERDURA I LLUÇ

## 2 Salses

SALSA VERDA  
SAMFAINA



# Purés de VERDURES

1. PURÉ DE BRÒQUIL
2. PURÉ DE PATATES
3. PURÉ DE CARBASSÓ
4. PURÉ DE CARBASSA
5. PURÉ DE VERDURES
6. PURÉ DE PÈSOLS
7. PURÉ D'ESPINACS
8. PURÉ DE PASTANAGA

# PURÉ DE BROQUIL

B/S 2.900 KG ENQ.



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL
17178003	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg

## INGREDIENTS

Aigua, bròquil (28.48%), coliflor, patata, porro, proteïna de pèsol, puré de patata (patates deshidratades, emulsionant mono i diglicèrids d'àcids grassos, cúrcuma, extracte de romaní, estabilitzador E-450, conservant E-223 (contéSULFITS), oli d'oliva verge extra, sal

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 gr)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
80,86	4,43	6,47	3,76	0,29



## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Linea freda = B + R  
Linea calenta = V + a

## Les nostres combinacions

1. BRÒQUIL AMB SALMÓ
2. BRÒQUIL AMB GALL DINDI



# PURÉ DE PATATES

B/S 2.900 KG ENQ.



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL
17178083	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg

## INGREDIENTS

Patata (73.50%), aigua, oli d'oliva verge extra, sal

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 gr)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
85,52	1,23	10,16	4,53	0,29



## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Linea freda = B + R  
Linea calenta = V + a

## Les nostres combinacions

1. PATATA AMB VEDELLA
2. PATATA I PÈSOLS
3. PATATES I ESPINACS



# PURÉ DE CARBASSÓ

B/S 2.900 KG ENQ.



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL
17178023	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg

## INGREDIENTS

Carbassó (66.90%), patata, oli d'oliva verge extra, proteïna de pèsol, sal

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 gr)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
88,31	4,62	7,30	4,30	0,29



## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Linea freda = B + R  
Linea calenta = V + a

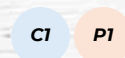
## Les nostres combinacions

1. CARBASSÓ AMB ESCALOPA
2. CARBASSÓ AMB GALL DINIDI
3. CARBASSÓ AMB TRUITA



# PURÉ DE CARBASSA

B/S 2.900 KG ENQ.



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL
17171663	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg

## INGREDIENTS

Pastanaga (35.59%), carbassa ecològica (25.78%), patata, aigua, oli d'oliva verge extra, sal

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 gr)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
70,23	0,82	6,03	4,71	0,26



## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Linea freda = B + R  
Linea calenta = V + a

## Les nostres combinacions

1. CARBASSA AMB ESPINACS
2. CARBASSA AMB SALMÓ



# PURÉ DE VERDURES



B/S 2.900 KG ENQ.



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL
17178013	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg

## INGREDIENTS

Patata, aigua, ceba ecològica (18.68%), pastanaga (10.76%), mongeta tendra (10.76%), oli d'oliva verge extra, proteïna de pèsol, puré de patata (patates deshidratades, emulsionant mono i diglicèrids d'àcids grassos, cúrcuma, extracte de romaní, estabilitzador (E-450), conservant E-223 (conté SULFITS), ceps (boletus edulis), sal

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 gr)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
135,4	3,87	7,17	9,10	0,29



## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Linea freda = B + R  
Linea calenta = V + a

# PURÉ DE PESOLS



B/S 2.900 KG ENQ.



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL
17178093	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg

## INGREDIENTS

Pèsol (56.46%), aigua, patata, proteïna de pèsol, oli d'oliva verge extra, sal.

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 gr)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
93,00	5,90	9,40	2,82	0,28



## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Linea freda = B + R  
Linea calenta = V + a

## Les nostres combinacions

1. PÈSOLS I TRUITA
2. PÈSOLS I VEDELLA



# PURÉ D'ESPINACS

B/S 2.900 KG ENQ.

C2

P2



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL
17178033	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg

## INGREDIENTS

Aigua, espinacs (22.00%), LLET sencera, ceba, puré de patata [patata, emulsionant (E-471), estabilitzador (E-450), cúrcuma, antioxidant E-222 (conté SULFITS), correctiu de l'acidesa E-330] oli d'oliva verge extra, MANTEGA (LLET), proteïna de pèsol, sal. Aquest producte pot contenir traces d'api

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 gr)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
131,62	4,95	7,38	8,75	0,29



## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Linea freda = B + R  
Linea calenta = V + a

# PURÉ DE PASTANAGA

B/S 2.900 KG ENQ.

C1

P1



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL
17178053	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg

## INGREDIENTS

Pastanaga(32.35%), moniato, aigua, patata, oli d'oliva verge extra, sal. Aquest producte pot contenir traces d'api

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 gr)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
61,00	1,14	9,26	2,00	0,27




## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Linea freda = B + R  
Linea calenta = V + a



# Texturitzats PROTEICS

1. TEXTURITZAT DE TRUITA
2. TEXTURITZAT DE SALMÓ
3. TEXTURITZAT DE PEIX BLANC
4. TEXTURITZAT DE VEDELLA
5. TEXTURITZAT D'ESCALOPA DE POLLASTRE
6. TEXTURITZAT DE GALL DINDI

# TEXTURITZAT DE TRUITA DE PATATES

0,850 KG ENQ.

C2

P2



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL
6070051	4 Barq. de 0,85 kg	3,4 kg

## INGREDIENTS

Brou verdures [aigua, ceba, pastanaga, porro, API, oli d'oliva, sal], aigua, patata, OU líquid pasteuritzat, oli de gira-sol, ceba, proteïna de pèsol, preparat per espessir [midó de blat de moro, dextrosa, espessidor E-415], sal, oli d'oliva, fibra vegetal, extracte de llevat, sucre, all.

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 gr)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
115,49	5,26	10,89	5,51	0,94

FONT DE  
PROTEÏNA

## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Linea freda = B + R  
Linea calenta = V + a

# TEXTURITZAT DE SALMO

0,850 KG ENQ.

C3

P3



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL
6370041	4 Barq. de 0,85 kg	3,4 kg

## INGREDIENTS

SALMÓ (PEIX) (51,88%), aigua, brou verdures [aigua, ceba, pastanaga, porro, API, oli d'oliva, sal], proteïna de pèsol, oli d'oliva verge extra.

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 gr)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
178,10	19,13	1,16	10,22	0,45

Amb AOVE

ALT  
CONTINGUT  
PROTEIC

## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Linea freda = B + R  
Linea calenta = V + a

# TEXTURITZAT DE PEIX BLANC

0,850 KG ENQ.



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL
6370031	4 Barq. de 0,85 kg	3,4 kg

## INGREDIENTS

PANGA (PEIX) (83.16%), proteïna de pèsol, oli de girasol alt oleic, all (3.27%), aigua, oli d'oliva verge extra, julivert (0.82%)  
Aquest producte pot contenir traces d'api i sulfits

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 gr)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
178,10	19,13	1,16	10,22	0,45

amb AOVE

ALT  
CONTINGUT  
PROTEIC

## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Linea freda = B + R  
Linea calenta = V + a

# TEXTURITZAT DE VEDELLA

0,850 KG ENQ.



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL
6270051	4 Barq. de 0,85 kg	3,4 kg

## INGREDIENTS

Burger meat vedella [carn magra de vedella (45.47%), aigua, sal, proteïna de SOJA, fècula de patata, fibra vegetal, dextrosa, espècies aroma, conservant E-223 (conté SULFITS), all deshidratat, julivert deshidratat], ceba, pastanaga, proteïna de pèsol, oli d'oliva verge extra, preparat per espessir [midó de blat de moro, dextrosa, espessidor E-415 (goma xantana)], llorer.

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 gr)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
149,84	15,89	3,22	8,01	0,32

amb AOVE

ALT  
CONTINGUT  
PROTEIC

LLIURE  
D'AL·LÈRGE  
NS

## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Linea freda = B + R  
Linea calenta = V + a

# TEXTURITZAT D'ESCALOPA DE POLLASTRE

0,850 KG ENQ.



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL
6270001	4 Barq. de 0,85 kg	3,4 kg

## INGREDIENTS

Brou de carn [aigua, carn de pollastre, ceba, pastanaga, porro, col, API], pollastre arrebossat (carn de pollastre (28.01%), farina d'arròs, farina de cigrons, sal, dextrosa de blat de moro, espècies, oli de gira-sol, aigua, fècula de patata, farina de blat de moro, midó de blat de moro, espessidor E-415 (goma xantana), all, oli de gira-sol alt oleic, proteïna de pèsol, preparat per espessir [midó de blat de moro, dextrosa, espessidor E-415 (goma xantana)]).

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 gr)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
150,92	13,56	6,20	7,93	0,65



## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Linea freda = B + R  
Linea calenta = V + a

# TEXTURITZAT DE GALL DINDI

0,850 KG ENQ.



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL
6270061	4 Barq. de 0,85 kg	3,4 kg

## INGREDIENTS

Carn de gall d'indi (48.09%), ceba, pastanaga, aigua, proteïna de pèsol, oli d'oliva verge extra, preparat per espessir [midó de blat de moro, dextrosa, espessidor E-415 (goma xantana)], lloret.

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 gr)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
149,80	19,10	3,21	6,63	0,49



## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Linea freda = B + R  
Linea calenta = V + a



# Plats UNICS

1. TRITURAT MINESTRA I CARN MIXTA
2. TRITURAT MINESTRA I OU
3. TRITURAT GALL DINDI AMB CARBASSÓ
4. TRITURAT VERDURA I LLUÇ

# TRITURAT MINESTRA I CARN MIXTA

B/S 2,900 KG ENQ



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL
6170093	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg

## INGREDIENTS

Carn picada [carn de porc (20.59%), carn de vacú (8.68%), aigua, sal, sucre, vinagre deshidratat de poma, aroma natural], aigua, mongeta tendra (8.73%), puré de patata [patata, emulsionant E-471, estabilitzador E-450, cúrcuma, antioxidant E-222 (conté SULFITS), correctiu de l'acidesa E-330], LLET sencera, oli d'oliva verge extra, ceba ecològica (5.34%), proteïna de pèsol, patata (2.38%), pastanaga (2.29%), pèsol (2.27%), lleties ecològiques, emulsionants E-412 i E-410, sal.  
Aquest producte pot contenir traces d'api

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 gr)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
185,19	9,13	7,16	12,85	0,45



## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Linea freda = B + R  
Linea calenta = V + a

# TRITURAT MINESTRA I OU

B/S 2,900 KG ENQ



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL
17178073	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg

## INGREDIENTS

Aigua, OU líquid pasteuritzat [OU (21.45%), correctiu de l'acidesa E-330, conservants E-202 i E-211], mongeta tendra (5.80%), ceba ecològica, oli d'oliva verge extra, puré de patata [patata, emulsionant E-471, estabilitzador E-450, cúrcuma, antioxidant E-222 (conté SULFITS), correctiu de l'acidesa E-330], proteïna de pèsol, pastanaga (2.87%), pèsol (2.85%), emulsionants E-412 i E-410.  
Aquest producte pot contenir traces d'api

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 gr)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
146,01	7,89	5,20	9,77	0,31



## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Linea freda = B + R  
Linea calenta = V + a

# TRITURAT GALL D'INDI AMB CARBASSO

B/S 2,900 KG ENQ

C2 P3



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL
17178043	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg

## INGREDIENTS

LLET sencera, aigua, carn de gall d'indi (22.37%), carbassó (9.07%), puré de patata [patata, emulsionant E-471, estabilitzador E-450, cúrcuma, antioxidant E-222 (conté SULFITS), correctiu de l'acidesa E-330], oli d'oliva verge extra, ceba ecològica, proteïna de pèsol, porro, emulsionants E-412 i E-410, nou moscada.

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 gr)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
142,00	10,14	6,35	8,09	0,28



## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Linea freda = B + R  
Linea calenta = V + a

# TRITURAT VERDURA I LLUÇ

B/S 2,900 KG ENQ

C2 P3



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL
17178063	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg

## INGREDIENTS

Aigua, LLUÇ (PEIX) (29.29%), carbassó ecològic(9.55%), pastanaga(9.07%), puré de patata [patata, emulsionant E-471, estabilitzador E-450, cúrcuma, antioxidant E-222 (conté SULFITS), correctiu de l'acidesa E-330], ceba ecològica (4.92%), oli d'oliva verge extra, proteïna de pèsol, pulco [aigua, suc de llimona, suc de taronja, polpa de llimona, acidulant E-330, extracte de llimona], emulsionants E-412 i E-410, sal, llorer.  
Aquest producte pot contenir traces de crustacis, mol·luscs i api.

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 gr)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
128,43	10,48	7,11	5,97	0,30



## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Linea freda = B + R  
Linea calenta = V + a

# SALSSES



1.SALSA VERDA

2.SAMFAINA

# SAMFAINA

TEXTURA PASTOSA 0.800 KG



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL
6170001	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg

## INGREDIENTS

Tomàquet [tomàquet triturat, acidulant E-330, carbassó (21,34%), ceba, pebrot verd (17,12%), pebrot vermell (17,12%), oli de girasol alt oleic, sal, preparat per espessir [midó de blat de moro, dextrosa, espessidor E-415 (goma xantana)], sacarosa, pebre vermell dolç, pebre negre.

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 gr)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
60,00	1,60	7,40	2,37	1,16

amb AOVE

LLIURE  
D'AL·LÈRGE  
NS

## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Línea freda = B + R  
Línea calenta = V + a

# SALSA VERDA

TEXTURA PASTOSA 0.800 KG



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL
6472871	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg

## INGREDIENTS

Patata, aigua, pèsol (10,97%), vi blanc (conté SULFITS), oli de girasol alt oleic, all, FARINA (GLUTEN), sal, julivert (0,55%).  
Aquest producte pot contenir traces de soja, api i mostassa.

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 gr)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
91,10	1,72	9,46	4,74	0,81

amb AOVE

## CONSERVACIÓ






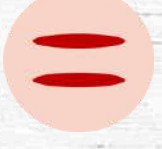





Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Línea freda = B + R  
Línea calenta = V + a

## PROPOSTES D'ÀPATS

Hem dissenyat tres propostes d'àpats complets per a dinar i sopar, adaptades a dietes de textura modificada. Oferim opcions equilibrades, saboroses i fàcils de deglutir, sense renunciar a la presentació. A més, una simulació cromàtica ajuda a visualitzar els plats i suggereix idees d'emplatat atractives.

		PROPOSTA 1	PROPOSTA 2	PROPOSTA 3
DINAR	1R PLAT (170 grams)	PURÉ DE VERDURES (17178013)  <b>KCAL</b> 230,18 <b>PROTEÏNA</b> 6,58	PURÉ DE CARBASSÓ (17178023)  <b>KCAL</b> 138,52 <b>PROTEÏNA</b> 7,82	PURÉ DE CARBASSA (17171663)  <b>KCAL</b> 119,39 <b>PROTEÏNA</b> 1,39
	2N PLAT (255 grams)	GALL DINDI AMB PASTANAGA I MONIATO • Texturitzat de gall dindi (6270061) • Puré de pastanaga i moniato (17178053)  <b>KCAL</b> 280,65 <b>PROTEÏNA</b> 25,22	LASANYA DE VEDELLA • Texturitzat de vedella (6270051) • Puré de patates (17178083) • Samfaina (6170001)  <b>KCAL</b> 344,83 <b>PROTEÏNA</b> 22,25	SALMÓ AMB SAMFAINA • Texturitzat de salmó (6370041) • Samfaina (6170001)  <b>KCAL</b> 461,05 <b>PROTEÏNA</b> 24,35
	Total	KCAL: 510,83 / PROTEÏNA: 31,80	KCAL: 483,35 / PROTEÏNA: 30,07	KCAL: 580,43 / PROTEÏNA: 25,74
	SOPAR	1R PLAT (170 grams)	PURÉ DE BRÒQUIL (17178003)  <b>KCAL</b> 137,47 <b>PROTEÏNA</b> 7,54	CREMA D'ESPINACS (17178033)  <b>KCAL</b> 223,75 <b>PROTEÏNA</b> 8,41
2N PLAT (255 grams)	CARN MIXTA AMB MINESTRA (6170093)  <b>KCAL</b> 451,20 <b>PROTEÏNA</b> 22,77	LLUÇ AMB VERDURES (17178063)  <b>KCAL</b> 327,50 <b>PROTEÏNA</b> 24,73	ESCALOPA DE POLLASTRE AMB PÈSOLS • Texturitzat de pollastre (6270001) • Puré de pèsols (17178093)  <b>KCAL</b> 414,66 <b>PROTEÏNA</b> 29,80	
TOTAL	KCAL: 588,66 / PROTEÏNA: 30,31	KCAL: 551,25 / PROTEÏNA: 33,15	KCAL: 560,05 / PROTEÏNA: 31,89	

## ELS PLATS TEXTURITZATS D'EUDEC

Podem concloure que els plats cuinats de textura modificada es caracteritzen per les següents qualitats:

- Textura homogènia
- Contingut caloricoproteic òptim
- Majoritàriament baixes en sal
- Realitzades amb 100% d'oli oliva verge extra
- Vida útil comercial de 45 dies en refrigerat
- Realitzades amb alts estàndards de seguretat alimentaria
- Variabilitat de colors i sabors



Si teniu qualsevol dubte o necessiteu assessorament personalitzat, no dubteu a contactar amb nosaltres.

***Estarem encantats  
d'ajudar-vos!***

## FONTS D'INFORMACIÓ

- 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) Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (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