

# PLATS CUINATS

## DIETES DE TEXTURA MODIFICADA

AUTÈNTICA DIETA MEDITERRÀNIA, DE PROXIMITAT I TEMPORADA,  
AMB EL SABOR DE SEMPRE



**IDDSI**  
International Dysphagia Diet  
Standardisation Initiative



PURÉS - TEXTURITZATS PROTEICS - PLATS ÚNICS - SALSSES

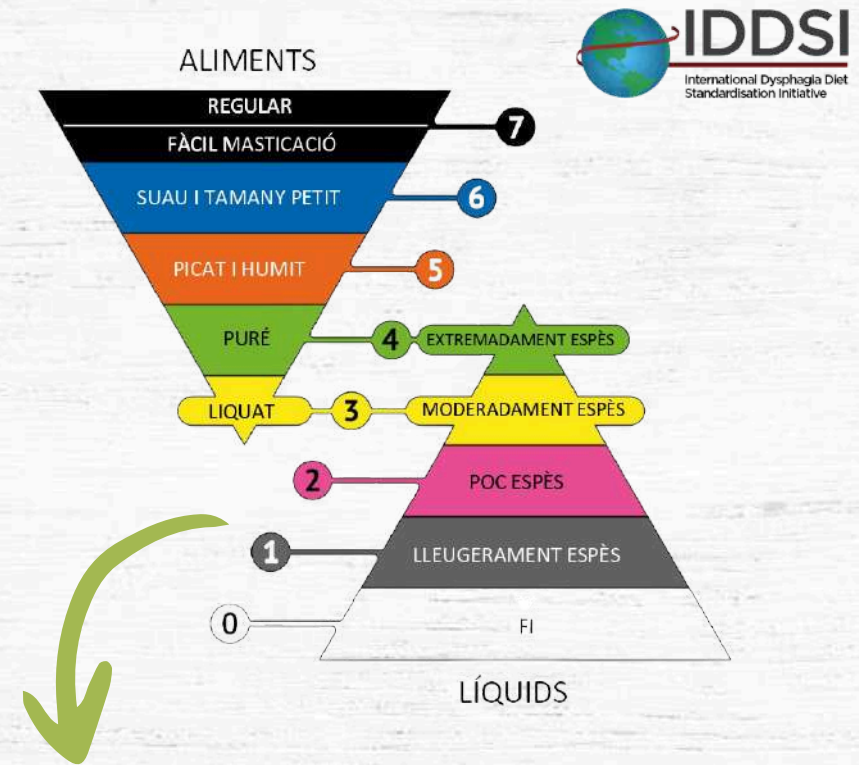
## QUÈ OFERIM?

Oferim una selecció de plats de textura modificada de 5a gamma, elaborats a la **Cuina d'Alt Rendiment (CAR)** by SERHS Food. Generalment, les Diètes de Textura Modificada (DTM), dissenyades per a persones amb disfàgia orofaríngia (DO), tendeixen a ser poc apetitoses, monòtones, amb textures inadequades (com líquids, grumolls o filaments) i amb possibles dèficits nutricionals.

Per elaborar aquestes referències, hem tingut en compte el concepte de la **Triple Adaptació de la Dieta Mediterrània** aplicada a les diètes de textura modificada<sup>1</sup>.

### Els tres pilars fonamentals són:

- 1 Adaptació organolèptica**  
S'han utilitzat matèries primeres de qualitat i receptes acurades per mantenir el gust característic de cada plat, així com colors vius i variats.
- 2 Adaptació nutricional**  
La majoria de les referències del catàleg són fonts de proteïna, amb una proporció adequada de greixos saludables, baix contingut en sucres senzills i de sal<sup>2</sup>. També s'ha procurat minimitzar la presència d'al·lèrgens amb la finalitat de poder arribar al màxim nombre possible de persones usuàries.
- 3 Adaptació textural-reològica**  
S'han seguit els estàndards internacionals IDDSI (Escala Internacional d'Estandardització de la Dieta en Disfàgia)<sup>3</sup>, en estreta col·laboració amb l'Hospital de Mataró (Consorti Sanitari del Maresme).



## COM FUNCIONA L'ESCALA IDDSI?

L'escala IDDSI consta d'un continu de **8 nivells (0 a 7)**, on les **begudes** es mesuren entre els nivells **0 i 4**, i els **aliments** entre els nivells **3 i 7**. Aquest marc 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**, corresponent a una **textura pastosa**, apta per a pacients amb dificultats per empassar aliments i líquids.

## Característiques texturals del nivell 4:

- 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 plat, no pot abocar-se.
- No pot beure's d'un got ni és succionable amb una canyeta.
- No té grumolls durs.
- No és enganxosa.
- El líquid no se separa del sòlid.
- Es pot afegir un espessant per mantenir l'estabilitat.



Tot i que actualment s'aplica el marc IDDSI<sup>4</sup>, **l'Associació Dietètica Britànica (BDA)** va proposar en el seu moment una escala de la B a la E per descriure els diferents 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, volem agrair la col·laboració de l'Hospital de Mataró (Consorti Sanitari del Maresme), ja que aquest catàleg no s'hauria pogut realitzar sense el seu suport.

## A QUI AFECTA?

La disfàgia afecta principalment **tres grups d'individus**: pacients amb malalties neurològiques, persones grans de més de 70 anys i pacients amb malalties neoplàsiques de cap i coll.



### Algunes xifres

- Aproximadament el 25% de les persones de més de 70 anys presenten aquest trastorn.
- Entre 30 i 40 milions d'uropeus tenen dificultats de deglució.
- Hi ha un elevat infradiagnòstic.
- El 45% de les persones que han patit un ictus la presenten.
- Més del 80% de les persones amb Alzheimer, Parkinson o demència senil la pateixen.
- El 47% de les persones grans hospitalitzades presenten disfàgia.
- Fins al 60% de les persones grans que viuen en residències geriàtriques la presenten.

## DIRIGIT A:

- Logopedes i altres professionals sanitaris.
- Nutricionistes i infermeres.
- Cuiners.
- Cuidadors Auxiliars de Geriatria.
- 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)<sup>6</sup>, els **requeriments energètics diaris per a la població adulta** han de complir els següents criteris:

- **Energia:** 2.000 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), equivalent a 225g/dia.
- **Greixos:** 35-40% del VCT, equivalent a 90g/dia.

Per tant, per tal que un dinar o sopar compleixi amb els requisits nutricionals establerts, haurà de complir els següents paràmetres aproximats:



## GRAMATGE DELS PLATS

Els nostres plats cuinats compleixen amb els requisits nutricionals i contribueixen a la reducció del desaprofitament alimentari. Cada **ració individual de 420 g**, pensada per a dinar o sopar, garanteix una aportació nutricional òptima amb un ús eficient dels aliments. Sovint es treballa amb gramatges més alts per cobrir les necessitats nutricionals de la població adulta<sup>7</sup>, però el nostre enfocament permet oferir una aportació adequada sense desaprofitament<sup>8</sup>.

	Primer plat	Segon plat
Dinar/Sopar	210 gr	110 g Proteïna   100 g Guarnició

## BARQUETES I PREPARACIÓ DE LES RACIONS

Tipus de barquetes:

### Barquetes grans (2,9 kg)

Destinades a purés de verdures, triturrats i plats únics.

### Barquetes petites (0,85 kg)

Destinades a components proteics, bases de llegums i salses.



Tipus de plat	Pes barqueta	Nombre de racions	Gramatge exacte
Primer plat	2,9 kg	14	207 g
Base del segon plat (amb acompanyament)	2,9 kg	28	103,5 g
Ració proteica (acompanyament)	0,85 kg	8	106 g
Plat únic triturat	2,9 kg	8	363 g

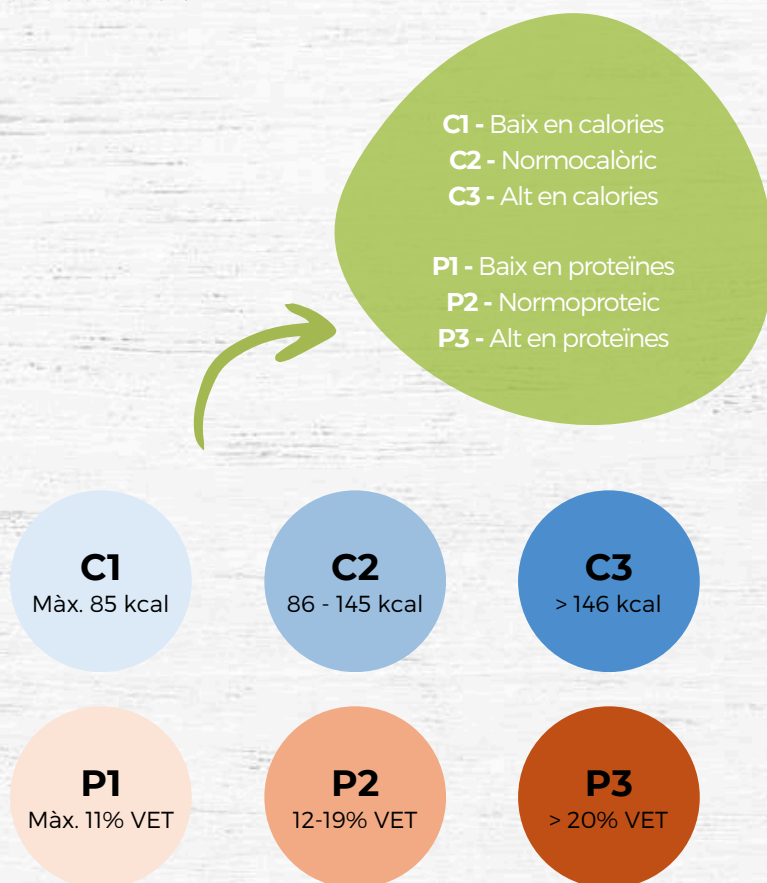
### Notes importants:

- Les barquetes grans serveixen principalment per **plats principals o triturrats**.
- Les barquetes petites serveixen per **components proteics, salses o bases de llegums**.
- Aquestes mesures corresponen a les barquetes habituals, amb petites **variacions possibles en alguns plats especials**.
- Cada ració està calculada per garantir la **quantitat recomanada per persona segons el tipus de plat**.

## 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 calorico-proteic en el moment de confeccionar els menús als centres de treball.



\*VET: Valor Energètic Total

## INSTRUCCIONS D'ÚS

### LÍNIA CALENTA

**V + A** Vapor + Agitar

- 1r Introduir les barquetes al forn segons servei (sense obrir)
- 2n Forn funció al vapor a 100° 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.

### LÍNIA FREDA

**B + R** Barillar + Regenerar

- 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.



# ELS NOSTRES PLATS

8

## Purés de VERDURES

- Puré de bròquil
- Puré de patates
- Puré de carbassó
- Puré de carbassa i pastanaga
- Puré de verdures
- Puré de pèsols
- Crema d'espínacs
- Puré de pastanaga i moniato

6

## Texturitzats PROTEICS

- Texturitzat de truita de patates
- Texturitzat de salmó
- Texturitzat de peix blanc
- Texturitzat de vedella
- Texturitzat de pollastre
- Texturitzat de gall dindi

6

## Purés i triturats de LLEGUMS I PASTA

- Puré de cigrons guisats amb espínacs
- Puré de lleties amb verduretes
- Triturat de mongetes seques amb verdures
- Triturat de pasta amb tomàquet
- Triturat base de cigrons
- Triturat base de mongeta seca

4

## Plats ÚNICS

- Triturat minestra i carn mixta
- Triturat gall dindi amb carbassó
- Triturat minestra i ou
- Triturat verdura i lluç

2

## SALSES

- Salsa verda texturitzada
- Triturat de samfaina



# Purés de VERDURES

1. Puré de bròquil
2. Puré de patates
3. Puré de carbassó
4. Puré de carbassa i pastanaga
5. Puré de verdures
6. Puré de pèsols
7. Crema d'espínacs
8. Puré de pastanaga i moniato

# PURÉ DE BROQUIL

B/S 2.900 KG ENQ.



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL	RACIONS
17178003	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg	14/28

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 g)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
76,09	4,43	6,01	3,45	0,29



## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Línia freda = B + R  
Línia calenta = V + A

## Les nostres combinacions

1. Bròquil i salmó
2. Bròquil i gall dindi
3. Bròquil i cigrons
4. Bròquil i pollastre



# PURÉ DE PATATES

B/S 2.900 KG ENQ.



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL	RACIONS
17178083	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg	14/28

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 g)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
84,76	1,21	10,00	4,53	0,29



## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Línia freda = B + R  
Línia calenta = V + A

## Les nostres combinacions

1. Patata i vedella
2. Patata i pèsols
3. Patata i espinacs
4. Patata i gall



# PURÉ DE CARBASSÓ

B/S 2.900 KG ENQ.



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL	RACIONS
17178023	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg	14/28

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 g)

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



### CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

### REGENERACIÓ

Línia freda = B + R  
Línia calenta = V + A

## Les nostres combinacions

1. Carbassó i mongeta
2. Carbassó i gall dindi
3. Carbassó i truita
4. Carbassó i pollastre



# PURÉ DE CARBASSA I PASTANAGA

B/S 2.900 KG ENQ.



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL	RACIONS
17171663	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg	14/28

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 g)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
71,20	0,74	5,67	4,82	0,22



### CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

### REGENERACIÓ

Línia freda = B + R  
Línia calenta = V + A

## Les nostres combinacions

1. Carbassa/pastanaga i espinacs
2. Carbassa/pastanaga i salmó
3. Carbassa /pastanaga i truita



# PURÉ DE VERDURES

B/S 2,900 KG ENQ.



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL	RACIONS
17178013	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg	14/28

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 g)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
134,01	4,19	8,04	9,23	0,28



## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Línia freda = B + R  
Línia calenta = V + A

# PURÉ DE PESOLS

B/S 2,900 KG ENQ.



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL	RACIONS
17178093	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg	14/28

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 g)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
93,16	5,90	9,41	2,76	0,28



## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Línia freda = B + R  
Línia calenta = V + A

## Les nostres combinacions

1. Pèsols i truita
2. Pèsols i vedella
3. Pèsols i salmó
4. Pèsols i patata



# CREMA D'ESPINACS

B/S 2.900 KG ENQ.



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL	RACIONS
17178033	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg	14/28

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 g)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
131,22	4,97	7,38	8,71	0,29



### CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

### REGENERACIÓ

Línia freda = B + R  
Línia calenta = V + A

# PURÉ DE PASTANAGA I MONIATO

B/S 2.900 KG ENQ.



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL	RACIONS
17178053	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg	14/28

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 g)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
61,97	1,06	8,85	2,13	0,24



### CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

### REGENERACIÓ

Línia freda = B + R  
Línia calenta = V + A

## Les nostres combinacions

1. Espinacs i patates
2. Espinacs i carbassa/pastanaga





# Purés i triturats de LLEGUM I PASTA

1. Triturat de mongetes seques amb verdures
2. Puré de cigrons guisats amb espinacs
3. Puré de lleties amb verduretes
4. Triturat de pasta amb tomàquet
5. Triturat guarnició de cigrons
6. Triturat guarnició de mongeta seca

# TRITURAT DE MONGETES SEQUES AMB VERDURES

3KG



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL	RACIONS
6170513	4 Barq. de 3 kg	12 kg	14/28

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 g)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
92,86	3,42	11,33	2,11	0,67

FONT DE  
PROTEÏNA

## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Línia freda = B + R  
Línia calenta = V + A

# PURÉ DE CIGRONS GUISAT'S AMB ESPINACS

2,800 KG



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL	RACIONS
6175273	4 Barq. de 2,8 kg	11,2 kg	14/28

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 g)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
89,87	4,56	11,75	2,75	0,63

ALT  
CONTINGUT  
PROTEIC

## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Línia freda = B + R  
Línia calenta = V + A

# PURÉ DE LLENTIES AMB VERDURETES

B/S 2.900 KG



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL	RACIONS
17171733	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg	14/28

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 g)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
94,53	4,85	10,96	3,01	0,21



## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Línia freda = B + R  
Línia calenta = V + A

# TRITURAT DE PASTA AMB TOMAQUET

B/S 3 KG



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL	RACIONS
17470003	4 Barq. de 3 kg	12 kg	14/28

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 g)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
71,53	2,75	12,02	1,52	0,16



## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Línia freda = B + R  
Línia calenta = V + A

## Les nostres combinacions

1. Pasta amb vedella



# TRITURAT GUARNICIÓ DE CIGRONS

0,850 KG



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL	RACIONS
6170021	4 Barq. de 0,85 kg	3,4 kg	8

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 g)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
109,00	5,10	13,00	4,00	0,17



## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Línia freda = B + R  
Línia calenta = V + A

## Les nostres combinacions

1. Cigrons i bròquil



# TRITURAT GUARNICIÓ DE MONGETA SECA

0,850 KG



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL	RACIONS
6170061	4 Barq. de 0,85 kg	3,4 kg	8

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 g)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
145,00	5,00	15,00	4,10	0,59



## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar


## REGENERACIÓ

Línia freda = B + R  
Línia calenta = V + A

## Les nostres combinacions

1. Mongeta i carbassó





# Texturitzats PROTEICS

1. Texturitzat de truita de patates
2. Texturitzat de salmó
3. Texturitzat de peix blanc
4. Texturitzat de vedella
5. Texturitzat de pollastre
6. Texturitzat de gall dindi

# TEXTURITZAT DE TRUITA DE PATATES

0,850 KG ENQ.



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL	RACIONS
6070051	4 Barq. de 0,85 kg	3,4 kg	8

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 g)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
115,45	5,26	10,89	5,51	0,94

FONT DE  
PROTEÏNA

### CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

### REGENERACIÓ

Línia freda = B + R  
Línia calenta = V + A

## Les nostres combinacions

1. Truita i carbassa/pastanaga
2. Truita i carbassó
3. Truita i pèsols



# TEXTURITZAT DE SALMO

0,850 KG ENQ.



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL	RACIONS
6370041	4 Barq. de 0,85 kg	3,4 kg	8

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 g)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
240,71	18,65	0,14	18,24	0,65

100% AOVE

ALT  
CONTINGUT  
PROTEIC

### CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

### REGENERACIÓ

Línia freda = B + R  
Línia calenta = V + A

## Les nostres combinacions

1. Salmó i pèsols
2. Salmó i bròquil
3. Salmó i carbassa / pastanaga



# TEXTURITZAT DE PEIX BLANC

0,850 KG ENQ.



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL	RACIONS
6370031	4 Barq. de 0,85 kg	3,4 kg	8

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 g)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
184,25	19,11	1,08	10,95	0,44



### CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

### REGENERACIÓ

Línia freda = B + R  
Línia calenta = V + A

## Les nostres combinacions

1. Peix blanc amb samfaina



# TEXTURITZAT DE VEDELLA

B/S 0,850 KG ENQ.



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL	RACIONS
6270051	4 Barq. de 0,85 kg	3,4 kg	8

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 g)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
150,42	15,85	3,01	8,08	0,30



### CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

### REGENERACIÓ

Línia freda = B + R  
Línia calenta = V + A

## Les nostres combinacions

1. Vedella i pasta
2. Vedella i patata
3. Vedella i pèsols



# TEXTURITZAT DE POLLASTRE

B/S 0,850 KG



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL	RACIONS
17270141	4 Barq. de 0,85 kg	3,4 kg	8

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 g)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
208,22	20,22	0,45	13,83	0,00



### CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

### REGENERACIÓ

Línia freda = B + R  
Línia calenta = V + A

## Les nostres combinacions

1. Pollastre i bròquil
2. Pollastre i carbassó



# TEXTURITZAT DE GALL DINDI

0,850 KG ENQ.



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL	RACIONS
6270061	4 Barq. de 0,85 kg	3,4 kg	8

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 g)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
144,04	17,99	3,23	6,33	0,46



### CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

### REGENERACIÓ

Línia freda = B + R  
Línia calenta = V + A

## Les nostres combinacions

1. Gall dindi i patata
2. Gall dindi i carbassó
3. Gall dindi i bròquil





# 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	RACIONS
6170093	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg	8

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 g)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
181,71	9,13	6,76	12,86	0,45



## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Línia freda = B + R  
Línia calenta = V + A

# TRITURAT MINESTRA I OU

B/S 2.900 KG ENQ



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL	RACIONS
17178073	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg	8

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 g)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
141,79	7,70	4,71	9,59	0,30



## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Línia freda = B + R  
Línia calenta = V + A

# TRITURAT GALL D'INDI AMB CARBASSO

B/S 2,900 KG ENQ



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL	RACIONS
17178043	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg	8

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 g)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
139,19	9,86	6,35	7,92	0,27



## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Línia freda = B + R  
Línia calenta = V + A

# TRITURAT VERDURA I LLUÇ

B/S 2,900 KG ENQ



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL	RACIONS
17178063	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg	8

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 g)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
122,71	10,48	6,28	5,65	0,29



## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Línia freda = B + R  
Línia calenta = V + A

# SALSES



1. Triturat de samfaina
2. Salsa verda texturitzada

# TRITURAT DE SAMFAINA

TEXTURA PASTOSA 0.800 KG



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL
6170001	4 Barq. de 0,8 kg	3,2 kg

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 g)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
59,89	1,56	7,37	2,37	1,16



## CONSERVACIÓ

Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Línia freda = B + R  
Línia calenta = V + A

## Les nostres combinacions

1. Peix blanc amb samfaina



# SALSA VERDA TEXTURITZADA

TEXTURA PASTOSA 0.800 KG



REFERÈNCIA	UNITATS	PES TOTAL
6472871	4 Barq. de 0,8 kg	3,2kg

## VALORACIÓ NUTRICIONAL (per 100 g)

KCAL	PROTEÏNA	HCO	GREIX	SAL
74,04	1,44	7,67	3,90	0,81



## CONSERVACIÓ













Refrigerat. 45 dies.  
No apte per congelar

## REGENERACIÓ

Línia freda = B + R  
Línia 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 (210 gr)	PURÉ DE VERDURES (17178013)  <b>KCAL</b> 278,95 <b>PROTEÏNA</b> 8,66	PURÉ DE LLENTIES AMB VERDURETES (17171733)  <b>KCAL</b> 195,67 <b>PROTEÏNA</b> 10,04	CREMA D'ESPINACS (17178033)  <b>KCAL</b> 272,45 <b>PROTEÏNA</b> 10,24
	2N PLAT (210 gr)	SALMÓ AMB PASTANAGA I MONIATO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Texturitzat de salmó (6370041)</li> <li>• Puré de pastanaga i moniato (17178053)</li> </ul>  <b>KCAL</b> 328,85 <b>PROTEÏNA</b> 20,54	POLLASTRE AMB PÈSOLS <ul style="list-style-type: none"> <li>• Texturitzat de pollastre (17270141)</li> <li>• Puré de pèsols (17178093)</li> </ul>  <b>KCAL</b> 315,27 <b>PROTEÏNA</b> 27,53	LASANYA DE VEDELLA <ul style="list-style-type: none"> <li>• Texturitzat de vedella (6270051)</li> <li>• Puré de patates (17178083)</li> <li>• Triturat de samfaina (6170001)</li> </ul>  <b>KCAL</b> 277,10 <b>PROTEÏNA</b> 18,86
	Total	KCAL: 607,81 / PROTEÏNA: 29,20	KCAL: 510,94 / PROTEÏNA: 37,57	KCAL: 549,55 / PROTEÏNA: 29,10
SOPAR	1R PLAT (210 gr)	PURÉ DE CARBASSÓ (17178023)  <b>KCAL</b> 182,80 <b>PROTEÏNA</b> 9,52	PURÉ DE BRÒQUIL (17178003)  <b>KCAL</b> 159,52 <b>PROTEÏNA</b> 9,15	PURÉ DE CARBASSA I PASTANAGA (17171663)  <b>KCAL</b> 147,39 <b>PROTEÏNA</b> 1,54
	2N PLAT (210 gr)	LLUÇ AMB VERDURES (17178063)  <b>KCAL</b> 259,37 <b>PROTEÏNA</b> 21,65	CARN MIXTA AMB MINESTRA (6170093)  <b>KCAL</b> 376,14 <b>PROTEÏNA</b> 18,92	GALL DINDI AMB CARBASSÓ (17178043)  <b>KCAL</b> 288,12 <b>PROTEÏNA</b> 20,42
	TOTAL	KCAL: 442,17 / PROTEÏNA: 31,17	KCAL: 535,66 / PROTEÏNA: 28,07	KCAL: 435,51 / PROTEÏNA: 21,96

## 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 alimentària
- Variabilitat de colors i sabors



## 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) ESPEN. (2019). ESPEN Guidelines on Clinical Nutrition and Hydration in Geriatrics. Recuperat de: [https://www.espen.org/files/ESPEN-Guidelines/ESPEN\\_guideline\\_on\\_clinical\\_nutrition\\_and\\_hydration\\_in\\_geriatrics.pdf](https://www.espen.org/files/ESPEN-Guidelines/ESPEN_guideline_on_clinical_nutrition_and_hydration_in_geriatrics.pdf)

7) Vaca Bermejo, R., et al. (2015). Prevalencia de desnutrición en personas mayores institucionalizadas en España: un análisis multicéntrico nacional. *Nutrición Hospitalaria*, 31(3), 1205-1216. Recuperat de: <https://www.nutricionhospitalaria.org/articles/H1327/show>

8) 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/ijerph12091054>

# ASSESSORAMENT PERSONALITZAT "IN SITU" PER PART DEL NOSTRE EQUIP TÈCNIC-GASTRONÒMIC

## ATENCIÓ COMERCIAL

Si tenen alguna consulta sobre els nostres productes o necessiten més informació, no dubtin a posar-se en contacte amb nosaltres.

Correu: [disfagia.food@eudec.com](mailto:disfagia.food@eudec.com)

Telèfon: 93 703 28 28

## COM FER LA SEVA COMANDA

Per realitzar una comanda o rebre informació sobre els productes disponibles, podeu posar-vos en contacte amb nosaltres a través dels següents mitjans.

- Correu: [comanda.eudec@grupserhs.com](mailto:comanda.eudec@grupserhs.com)
- Telèfon: 93 703 28 28



**Península Ibèrica:**  
Refrigerat i congelat

**Balears:**  
Congelat

## EQUIP EUDEC FOOD

Atenció tècnica professionals disfàgia



Si tenen qualsevol dubte o necessiten assessorament personalitzat, no dubtin en contactar amb nosaltres:

[disfagia.food@eudec.com](mailto:disfagia.food@eudec.com)

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



*Cuinem i innovem pensant en tu*

---

C/ Foneria, 22

08304 Mataró

(Barcelona)

Tel. +34 93 703 28 28

eudecfood@eudec.com

**eudecfood.com**



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA  
CATALUNYA 2025

SOM  
GASTRO-  
NOMIA



**Generalitat  
de Catalunya**