

Variëren met Easy-to-Eat

(Mini) Bouwsteentjes en Easy-to-Eat zijn aantrekkelijke en smaakvolle gebakjes en desserts. Deze producten leveren volop energie, eiwit, vet en alle andere benodigde voedingsstoffen zoals vitamines en mineralen om je fit te blijven voelen en aan te sterken bij ondervoeding en/of ziekte. Je kunt de Bouwsteentjes en Easy-to-Eat producten gebruiken als tussendoortje, dessert of als onderdeel van de lunch of het ontbijt. Easy-to-Eat is zelfs speciaal ontwikkeld voor mensen met kauw- en slikproblemen. Dit product is amylaseresistent wat ervoor zorgt dat je hierin niet kunt verslikken doordat het langzaam smelt in de mond. Ook is Easy-to-Eat glutenvrij en vegetarisch. Het leuke van de Easy-to-Eat producten is dat je er gemakkelijk mee kunt variëren, mits je geen kauw- en slikproblemen hebt.



Het oog wil ook wat

Een smaakvolle en uitnodigende uitstraling zorgen ervoor dat eten weer leuk wordt. Door een mooie presentatie kan de zin in eten toenemen. De (mini) Bouwsteentjes hebben niet voor niets frisse en aantrekkelijke kleuren. Gebruik producten met aantrekkelijke, warme kleuren en kies ingrediënten die er gaaf uitzien en niet beschadigd zijn voor een mooie presentatie. Maak een schilderij van het bord en vergeet naast het uiterlijk ook de geur niet. December is de maand van heerlijke geuren zoals kaneel en speculaas. In het voorjaar en de zomer is vanille een fijne geur.

Variatietips:

- Geniet van een lekker Easy-to-Eat eiwitverrijkt ijsje door het 20 tot 30 minuten te laten ontdooien in de koelkast in plaats van 3 tot 4 uur.
- Decoreer het verwendessert met mooi fruit zoals bramen, aardbeien, bessen en stukjes mango wanneer je geen slikstoornis hebt. Eventueel kun je het fruit pureren en verdelen over het dessert.
- Hou je niet zo van zoet, voeg dan (soja)kwark of yoghurt toe en je maakt Easy-to-Eat frisser van smaak.
- Voor extra energie kun je ongeklepte slagroom door de Easy-to-Eat roeren.
- Voor een minder zoet dessert kun je (een deel van) het fruitlaagje van het dessert weghalen. Meng de roomvulling vervolgens met (vruchten)kwark, yoghurt(drink) of vla.
- Een frisse, hartige combinatie krijg je door een eetlepel zachte geitenkaas of hüttenkäse door de Easy-to-Eat te mixen.
- Het toevoegen van specerijen zoals kaneel, gemalen anijszaad, vanille, of koekkruiden geeft een lekkere smaak aan je verwendessert.
- Je krijgt een lekkere smoothie door koffie met een bakje Easy-to-Eat te mengen in een blender. Eventueel afgetopt met een toef slagroom en zonder het vruchtenlaagje. Dit kan ook prima met chocolademelk of karnemelk voor een frisse smoothie, of met vruchtensap.
- Voor de likeurliefhebbers onder ons is een dessert met een (mini) Bouwsteentje, flinke toef slagroom, advocaat en geschaafde chocolade een aanrader. Dit kan ook met Easy-to-Eat. Maak een lekkere advocaathake, gearneerd met stukjes chocolade. Eventueel kun je nog kwark toevoegen. In plaats van advocaat kun je ook een andere likeur gebruiken.

INNOPASTRY
INNOVATIONS IN PASTRY

Voor vragen over onze producten of verkrijgbaarheid kunt u terecht bij onze diëtist, Mariska Dute: mariska@innopastry.com