

Variëren met Easy-to-Eat

Onze (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 als aanvulling op de normale voeding. Het helpt tevens bij herstel van de spieren na inspanning en instandhouding van en groei van spiermassa. De Bouwsteentjes en Easy-to-Eat producten zijn te gebruiken als tussendoortje, dessert of als onderdeel van de lunch of het ontbijt. Het is voor zowel jong als oud. Easy-to-Eat is zelfs speciaal ontwikkeld voor mensen met een dikvloeibare of fijn gemalen voeding. Een voordeel is dat Easy-to-Eat glutenvrij en vegetarisch is.



Het oog wil ook wat

Een smakvolle en uitnodigende uitstraling zorgt ervoor dat eten weer leuk wordt. Door een mooie presentatie kan de zin in eten toenemen. Gebruik producten met aantrekkelijke, warme kleuren en kies ingrediënten die er gaaf uitzien en niet beschadigd zijn voor een mooie decoratie. Maak een schilderij van het bord en vergeet naast het uiterlijk ook de geur niet. Heerlijke geuren zoals kaneel en speculaas zijn ideaal om in de herfst- en wintermaanden toe te voegen aan een cupje Easy-to-Eat. In het voorjaar is vanille een fijne geur.

Variatietips

Met onze Easy-to-Eat kunt u gemakkelijk variëren. Kijk goed of de variatie waarvoor u kiest past bij uw huidige consistentie die u mag gebruiken ten aanzien van de maaltijd.

Smaakvolle tips:

- *Geniet van een lekker Easy-to-Eat eiwitverrijkt ijsje door het 20-30 minuten te laten ontdooien in de koelkast in plaats van 3-4 uur.
- *Decoreer een cupje Easy-to-Eat met mooi fruit zoals bramen, aardbeien, bessen, stukjes mango. Eventueel kunt u het fruit pureren en verdelen over het dessert.
- *Houdt u niet zo van zoet, voeg (soja)kwark of yoghurt toe en je maakt Easy-to-Eat frisser.
- *Voor extra energie kunt u ongeklopte slagroom door onze Easy-to-Eat roeren.
- *Voor een minder zoet dessert kunt u (een deel van) het fruitlaagje van het dessert weg halen. Meng de roomvulling vervolgens met (vruchten)kwark, -yoghurt(drink) of vla.
- *Een frisse, hartige combinatie is een eetlepel zachte geitenkaas of hüttenkäse gemixt door Easy-to-Eat.
- *Het toevoegen van specerijen als kaneel, gemalen anijszaad, vanille of koekkruiden geeft een lekkere smaak aan het verwendessert.
- *Een lekkere smoothie is koffie met een bakje Easy-to-Eat gemixt in een blender. Eventueel afgetopt met een toef slagroom en zonder het vruchtenlaagje. Dit kan ook prima met chocolademelk, karnemelk voor een frisse smoothie of vruchtensap.
- *Voor de likeurliefhebbers onder ons is een bakje Easy-to-Eat met advocaat en slagroom een ware traktatie. Of maak een lekkere advocaatshake en garneer dit met stukjes chocolade. In plaats van advocaat kunt u ook een andere likeur gebruiken.

Zie voor variatietips met onze (mini) Bouwsteentjes onze website: www.innopastery.com



INNO PASTRY
INNOVATIONS IN PASTRY

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