

Das können die CENAVIT Flane

Geschmack, Bekömmlichkeit & Genuss

Da wir echte Lebensmittel verarbeiten, schaffen wir es, den echten Genuss von Speisen, wie dies den Konsumenten vertraut ist, auf deren Gaumen zu bringen. Wir bringen die Natur ins Haus und auf den Teller.

Regionale Produktherkunft

Wir verwenden soweit wie möglich Produkte aus der heimischen Erzeugung. Wir verarbeiten diese professionell und schonend. Wir verwenden keine künstlichen Geschmacksverstärker, Aromastoffe oder Lebensmittelfarben. Damit haben wir ein natürliches Produkt, wodurch höchster Essgenuss sichergestellt ist.

Farbe, Form & Konsistenz

Unsere Flane haben die natürliche Farbe der Ausgangsprodukte. Das sind zum Teil sehr kräftige Farben, wie z.B. beim Erbsenflan, beim Tomatenflan, beim Karottenflan oder beim Sachertortenflan. Die Fleischflane oder die Beilagenflane haben die Farben wie bei einer normalen Speisenzubereitung von Fleisch oder Beilagen wie Reis, Nudeln usw.

Hinsichtlich Konsistenz: unsere Flane behalten beim Erwärmen bzw. beim Regenerieren die Ausgangsform bei. Unsere Flane sind rechteckig. Sie werden je nach Möglichkeit mit oder ohne Verpackung auf ein Backblech oder einen Teller gegeben und dann regeneriert. Im Dampfgarer, in der Mikrowelle, im Backofen oder im Regenerierwagen!

Nährstoffgehalt, Nährstoffkonzentration & Nährstoffversorgung

Unsere Flane haben einen hohen Nährwert. Durch die Beimengung einer speziellen Nährstoffmischung wird der Nährwert zusätzlich erhöht. Damit stellen wir sicher, dass Konsumenten – auch wenn sie weniger essen – die beste Versorgung an hochwertigen, leicht verdaulichen Nährstoffen bekommen.

So sind unsere Flane eine wichtige Unterstützung für jene, die eine Beeinträchtigung bei der Nahrungsaufnahme haben, weil der Konsum von 1 bis 2 CENAVIT Flanen bereits eine hohe Abdeckung der täglich benötigten Nährstoffe sicherstellt.

Oder: Für jene, die gerne Sport betreiben und Lebensmittel mit hoher Nährstoffkonzentration, leichter Verdaulichkeit und rascher Nährstoffverfügbarkeit suchen. Für Kinder und Jugendliche, um beim Lernen rasch eine gute und gesunde Energiezufuhr sicherzustellen. Für Bürger wie du und ich, die sich zwischendurch eine g'smackige, gesunde Stärkung gönnen wollen.



Das können die CENAVIT Flane

Erleichterungen beim Küchenmanagement

Mit der Verwendung unserer Flane sehen wir eine Möglichkeit, die tägliche Herausforderung einer Küche enorm zu erleichtern. Egal ob im professionellen Bereich bei der Betreuung in Alten- oder Pflegeeinrichtungen bzw. in Krankenhäusern.

Oder bei der familiären Betreuung von Menschen mit einer Erschwernis zu Hause. Oder aber, wenn es beispielsweise gilt, eine nährstoffreiche Zwischenmahlzeit auf den Tisch zu zaubern – für jedermann von uns – ob groß oder klein, ob jung oder alt.

Durch die Möglichkeit, mit einer ausgefeilten Technik und einem höchst professionellen Umfeld Speisen zu erzeugen, haben wir den Vorteil, dass wir immer beste Produktqualität auf höchstem Niveau anbieten können. Wir haben also die Sicherheit, dass wir bei jedem Produktionsschritt alle Standards auf höchstem Level gesichert haben. Egal ob bei der Hygiene, bei der Sicherung bester Rohstoffqualität oder der Rohstoffherkunft.

Wir können immer ein bestens schmeckendes Produkt auf den Tisch bzw. den Gaumen zaubern. Und damit hoffentlich auch ein Lächeln in das Gesicht des Essenden.

„Liebe geht durch den Magen“

heißt ein oft zitiertes Sprichwort!

Der Anspruch von CENAVIT ist nicht der Verzicht sondern wir wollen im wahrsten Sinn des Wortes wieder „Appetit auf's Leben“ in jeder Hinsicht machen!

