

cenavit

Életre éhezve

Az étel és ital egyben tartja testünket és lelkünket. Ehhez szeretne hozzájárulni a CENEVIT. Segítséget nyújtunk az érintetteknek és ápolóinak, hogy a nehéz pillanatokban se veszítsék el étvágyukat és életörömüket!

Praktikus és könnyen kezelhető

- ✓ fűszerezett, formázott, és finoman elfőzött,
- ✓ könnyen regenerálható és tálalható
- ✓ fagyasztva szállítva
- ✓ egyesével csomagolva
- ✓ maximális idő megtakarítás a konyhában
- ✓ az optimális ellátást támogatja a konyhában





Hogy újra ízletes legyen az étel

„Az étel értékét és élvezetét már gyerekkorban megtanultam értékelni a családi gazdaságban. Ezért tudatában vagyok annak, hogy az étel mekkora szerepet játszik, hogy jól érezzük magunkat. Az a tény, hogy a nagymamám sok éven keresztül gondozásra szorult létre hozott bennem egy tudatosság és felelősség érzetet aziránt, hogy megkönnyítsem az emberek küzdelmét az akadályokkal és mind eközben méltóságukat se sértsem. Ennek egy fontos építőeleme az étkezés. Ezek a meglátások illetve a feltalálással, Primarius Dr. Hans Wallerrel folytatott remek beszélgetéseim az alapjai annak, hogy barátaimmal együtt megvalósítom ezt az ötletet. Hogy megkönnyítsük betegeink és ápolóink mindennapját. A Flanok sportolóknak illetve más felhasználásra is remek alternatíva. Jó étvágyat kívánok!”

Josef Kaltenegger

Végre újra élvezni



Egy kiegyensúlyozott étkezés íze és tápértéke

Az étel legyen finom – és nagyon fontos – étvágygerjesztő. Ezért a CENEVIT Flan különböző ízeket fejlesztett ki, hogy rágási illetve nyelési nehézségekkel küzdő betegek is megfelelően tudjanak táplálkozni. Sós és édes között választhatunk a puha állagú, vitaminokkal és ásványianyagokkal gazdagított flanokból, amelyek ízfokozó illetve tartósítószermentesek és könnyen megmelegíthetőek. Mivel az idős korban nem csak a rágás képessége csökken, hanem általánosságban az étvágy is, elég egy kis adag, mivel flanjaink nagy mennyiségben tartalmaznak tápanyagot. Választékunk kialakításában arra figyeltünk, hogy jól kombinálható ízeket kapjunk. A változatos íz garantálja, hogy az idősek újra kialakítsanak egy egészséges étvágyat.

Dietetikusokkal, élelmiszer-technológusokkal és szakácsokkal együtt azon dolgoztunk, hogy a CENEVIT a következő betegségekben teljes ellátást biztosítson:

- ✓ rágási és nyelési panaszok,
- ✓ vesebetegség,
- ✓ diabetes,
- ✓ szívbetegség,
- ✓ étel intolerancia,
- ✓ elhízás.

A CENEVIT arra fekteti a fő hangsúlyt, hogy az érintettek számára változatos és kiegyensúlyozott étrendet biztosítson, amely javítja az egészségügyi állapotukat és emellett finom ízekkel ajándékozza meg őket. A nélkülözés nem tartozik a CENEVIT filozófiájához. Az életörömet szeretnénk támogatni.



Hogyan javítják a flanok az életminőséget

Az étkezés életünk fontos eleme. Ha elveszítjük étvágyunkat az egyaránt kihat testünkre és lelkünkre. Azok akik rágási és nyelési gondokkal küzdenek gyakran szenvednek étvágytalanságban és alultápláltságban. A Hagyományos pépek sem vizuálisan étvágygerjesztők és nem is tartalmazzák a szükséges és kiegyensúlyozott tápanyagokat amelyre a szervezetnek szüksége van. Belgyógyásként Dr. Hans Waller sok emberrel találkozott, amelyeknek az alultápláltság miatt már jelentősen romlott az általános egészségügyi állapota. Ezért úgy döntött, hogy egy dietetikusokból álló projektcsapattal az érintetteknek kifejleszt egy ízre kitűnő, változatos, egészséges és kiegyensúlyozott ételt. Elfogadván Dr. Hans Waller meghívását, az ötlet megvalósításán dolgozunk. A flanokkal lehetőséget kapunk ügyfeleink étvágyának visszanyeréséhez, életörömöt biztosítani a számukra és az általános egészségügyi állapotukon javítani.

A CENEVIT mindenki számára – gondokkal vagy anélkül – egy változatos teljes ellátást biztosít és emellett újra életre éhezünk tőle.



Marhahúsflan



Csirkehúsflan



Halflan



Sült sertéshúsflan

Választékunkból

FŐÉTEL FLANOK Mix: Art. CV MK 1701

Csirkehúsflan

Art. CV1701

Összetevők: víz, főtt csirkehús [Csirkecombhús, Csirkebelsőmell, víz, só.], **Tejszín**, napraforgó olaj, **tejfahéjje**, **tejpor**, módosított keményítő, inulin, **Tojásfehérjepor**, Tápanyagmix*, étkezési jódozott só, (Étkezési só, kálium-jodid),cukor, keményítő, hagyma, napraforgóolaj, gyógynövények, fűszerek, szójaszószipor (**szójabab**, **búzaliszt**, só), póréhagyma, maltodextrin, **zeller**, fűszer kivonatok, csirkezsír, aroma, sárgarépa, élesztőkivonat, színezék: béta-karotin. **

Tápérték információ 100 g:	
Energia	960 kJ / 231 kcal
Zsír	19,0 g
ebből: telített zsírsavak	5,2 g
Szénhidrátok	4,7 g
ebből: cukor	1,9 g
Fehérje	10,4 g
Só	1,8 g
Kenyéradag	0,39

Marhahúsflan

Art. CV1703

Összetevők: víz, főtt marhahús, **tejszín**, napraforgó olaj, **tejpor**, módosított keményítő, **tejfahéjje**, inulin, **Tojásfehérjepor**, **tejföl**, Tápanyagmix*, étkezési jódozott só (Étkezési só, kálium-jodid), természetes aroma, cukor, Keményítő, gyógynövények, fűszerek, hagyma, szójaszószipor (**szójabab**, **búzaliszt**, só), póréhagyma, maltodextrin, **zeller**, fűszerkivonat. **

Tápérték információ 100 g:	
Energia	908 kJ / 208 kcal
Zsír	16,0 g
ebből: telített zsírsavak	5,1 g
Szénhidrátok	6,4 g
ebből: cukor	2,3 g
Fehérje	12,2 g
Só	1,0 g
Kenyéradag	0,53

Sült sertéshúsflan

Art. CV1707

Összetevők: főtt sertéshús [sertés, jódozott só (só, kálium-jodid), kömény, fokhagyma, fűszerek] Víz, **tejszín**, napraforgó olaj, módosított keményítő, **tejfahéjje**, inulin, **tojásfehérjepor**, Tápanyagmix * Jódozott só (étkezési só, kálium-jodid), fokhagyma, cukor, Keményítő, hagyma, napraforgó olaj, fűszerek, gyógynövények, természetes aroma, szójaszószipor (**szójabab**, **búzaliszt**, só), póréhagyma, maltodextrin, **zeller**, fűszer kivonatok. **

Tápérték információ 100 g:	
Energia	1254 kJ / 303 kcal
Zsír	26,0 g
ebből: telített zsírsavak	10,0 g
Szénhidrátok	5,1 g
ebből: cukor	1,2 g
Fehérje	8,1 g
Só	1,2 g
Kenyéradag	0,43

Halflan

Art. CV1708

Összetevők: hal, víz, tejszín, napraforgó olaj, **tejfahéjje**, **tejpor**, inulin, **tojásfehérjepor**, módosított keményítő, jódozott só (étkezési só, kálium-jodid), Tápanyagmix* Cukor, keményítő, hagyma, fűszernövények, citromlé-koncentrátum, Fűszerek, napraforgó olaj, szójaszószipor (**szójabab**, **búzaliszt**, só), póréhagyma, maltodextrin, **zeller**, fűszer kivonatok. **

Tápérték információ 100 g:	
Energia	891 kJ / 214 kcal
Zsír	16,0 g
ebből: telített zsírsavak	5,1 g
Szénhidrátok	4,2 g
ebből: cukor	1,7 g
Fehérje	13,4 g
Só	1,4 g
Kenyéradag	0,35

* Tápanyagmix lásd 8. oldal
** allergének: lásd összetevők felkövér.



Kenyérflan



Kölesflan



Tésztaflan



Rizsflan

KÖRETFLANOK Mix: Art. CV MK 1702

Kenyérflan

Art. CV1710

Összetevők: víz, kenyér kockák (**búzaliszt**, só, Élesztő), rozs zsemlemorzsza (tartalmaz **búzát**), napraforgó olaj, **Tojásfehérjepor**, **tejfahérje**, inulin, módosított keményítő, tápanyag keverék*, jódzott só (étkezési só, kálium-jodid), fűszerek.**

Tápérték információ 100 g:	
Energia	557 kJ / 133 kcal
Zsír	5,3 g
ebből: telített zsírsavak	0,7 g
Szénhidrátok	14,0 g
ebből: cukor	1,2 g
Fehérje	6,9 g
Só	0,7 g
Kenyéradag	1,17

Kölesflan

Art. CV1712

Összetevők: Kölespogácsa [víz, túró, köles, **sajt**, sárgarépa, **zeller**, **zabpely**, fűszernövények, jódzott só (étkezési só, kálium-jodid), fűszerek], víz, **tejszín**, módosított keményítő, napraforgó olaj, **tejpor**, vaj, **tejfahérje**, Jódzott só (étkezési só, kálium-jodid), inulin, **tojásfehérje**, tápanyag keverék*, cukor, keményítő, hagyma, fűszerek, szójaszószer (**Szójabab**, **búzaliszt**, só), póréhagyma, Maltodextrin, fűszernövények, **zeller**, fűszer kivonatok.**

Tápérték információ 100 g:	
Energia	863 kJ / 207 kcal
Zsír	14,0 g
ebből: telített zsírsavak	7,0 g
Szénhidrátok	13,0 g
ebből: cukor	3,4 g
Fehérje	7,0 g
Só	2,0 g
Kenyéradag	1,08

Tésztaflan

Art. CV1713

Összetevők: víz, tészta (víz, **durumbúzadara**, **Tojás**), **tejszín**, ricotta sajt (**tejsavófehérje sajt**), módosított keményítő, tejpor, napraforgó olaj, **tejfahérje**, vaj, **tojásfehérjepor**, tápanyag keverék*, Grana Padano sajt (**Tej**, só, tejtöltő, tartósítószer: Lysozy **tojásból**), Goudasajt, inulin, jódzott só (étkezési só, kálium-jodid), Cukor, keményítő, hagyma, fűszerek, szójaszószer (**szójabab**, **búza liszt**, só), póréhagyma, maltodextrin, gyöngynövények, **zeller**, fűszer kivonatok.**

Tápérték információ 100 g:	
Energia	769 kJ / 185 kcal
Zsír	12,0 g
ebből: telített zsírsavak	6,5 g
Szénhidrátok	12,0 g
ebből: cukor	2,7 g
Fehérje	7,0 g
Só	1,6 g
Kenyéradag	1,00

Rizsflan

Art. CV1715

Összetevők: víz, főtt rizs (víz, rizs), **tejszín**, ricotta (**tejsavófehérje sajt**), módosított keményítő, **tejpor**, vaj, napraforgó olaj, **tejfahérje**, inulin, **tojásfehérjepor**, Nutrient tápanyag keverék*, jódzott só (étkezési só, kálium-jodid), dextróz, fűszerek, vöröshagyma, mogyoróhagyma, póréhagyma, paprika, sárgarépa, élesztő.**

Tápérték információ 100 g:	
Energia	860 kJ / 206 kcal
Zsír	14,0 g
ebből: telített zsírsavak	7,4 g
Szénhidrátok	13,5 g
ebből: cukor	2,7 g
Fehérje	6,5 g
Só	1,2 g
Kenyéradag	1,13

Mivel CENAVIT flanel folyamatosan fejlődő, van minden illusztrációk ebben a dokumentumban csak egy szimbólum. Mellékelt termékek eltérhetnek a szín és a forma. Képek / Serving



Borsóflan



Répaflan



Brokkoliflan



Paradicsomflan

Választékunkból

ZÖLDSÉGFLANOK Mix: Art. CV MK 1703

Brokkoliflan

Art. CV1716

Összetevők: brokkoli, víz, **tejszín, tejpör**, napraforgó olaj, módosított keményítő, **tojásfehérjepör, tejfehérje**, inulin, tápanyag keverék *, jódzott só (étkezési só, Kálium-jodid), gyógynövények, cukor, keményítő, fűszerek, hagyma, szójaszószer (szójabab, búzaliszt, étkezési só), póréhagyma, Maltodextrin, **zeller**, fűszer kivonatok. **

Tápanyaginformáció 100 g:	
Energia	604 kJ / 145 kcal
Zsír	8,6 g
ebből: telített zsírsavak	3,4 g
Szénhidrátok	8,7 g
ebből: cukor	4,4 g
Fehérje	7,7 g
Só	1,7 g
Kenyéradag	0,73

Borsóflan

Art. CV1717

Összetevők: Borsó, víz, **tejszín**, módosított keményítő, **tejpör, tojásfehérjepör, tejfehérje**, napraforgó olaj, lenmagolaj, inulin, tápanyag keverék *, jódzott só (étkezési só, kálium-jodid), gyógynövények, cukor, keményítő, hagyma, napraforgó olaj, fűszerek, szójaszószer (szójabab, búzaliszt, só), póréhagyma, maltodextrin, **zeller**, fűszer kivonatok. **

Tápanyaginformáció 100 g:	
Energia	592 kJ / 142 kcal
Zsír	8,1 g
ebből: telített zsírsavak	2,9 g
Szénhidrátok	8,9 g
ebből: cukor	3,4 g
Fehérje	7,3 g
Só	0,9 g
Kenyéradag	0,74

Répaflan

Art. CV1719

Összetevők: sárgarépa, víz, **tejszín, tejpör**, Napraforgóolaj, módosított keményítő, **tojásfehérjepör, tejfehérje**, inulin, tápanyag keverék *, jódzott só (étkezési só, Kálium-jodid), fűszerek. **

Tápanyaginformáció 100 g:	
Energia	607 kJ / 146 kcal
Zsír	8,9 g
ebből: telített zsírsavak	3,6 g
Szénhidrátok	9,6 g
ebből: cukor	5,3 g
Fehérje	6,2 g
Só	1,2 g
Kenyéradag	0,80

Paradicsomflan

Art. CV1724

Összetevők: paradicsom, víz, koncentrált paradicsompüré, **Tejszín**, módosított keményítő, paprika, **tojásfehérje, tejfehérje, vaj**, inulin, tápanyag keverék *, jódzott só (étkezési só, kálium-jodid), cukor, keményítő, hagyma, napraforgóolaj, gyógynövények, fűszerek, szójaszószer (szójabab, búzaliszt, só), póréhagyma, maltodextrin, **zeller**, fűszer kivonatok. **

Tápanyaginformáció 100 g:	
Energia	419 kJ / 100 kcal
Zsír	3,8 g
ebből: telített zsírsavak	2,3 g
Szénhidrátok	10,4 g
ebből: cukor	5,0 g
Fehérje	5,6 g
Só	0,8 g
Kenyéradag	0,87

* Tápanyagmix lásd 8. oldal
** allergének: lásd összetevők felkövet.



Császármorzsaflan



Almásrétesflan



Sachertortaflan

cenavit

- **sportolás közben**
mint egy könnyen emészthető tápanyaglököt
- **tanulás közben**
mint egy gyors energiaellátás
- **napközben**
mint egy egészséges erősítés
- **Teljes értékű étkezés**
tápanyagfelszívódási problémákkal

DESSERTFLANOK Mix: Art. CV MK 1704

Almásrétesflan

Art. CV1726

Összetevők: víz, alma, cukor, **tejszín**, módosított keményítő, **tejpor**, napraforgóolaj, **tejfehérje**, méz, inulin, **Tojásfehérjepor**, tápanyagkeverék *, lenmagolaj, zabrost, Aroma, fahéj. **

Tápérték információ 100 g:	
Energia	877 kJ / 209 kcal
Zsír	9,9 g
ebből: telített zsírsavak	3,7 g
Szénhidrátok	25,0 g
ebből: cukor	17,0 g
Fehérje	4,8 g
Só	0,2 g
Kenyéradag	2,1

Császármorzsaflan

Art. CV1732

Összetevők: víz, **tejpor**, cukor, módosított keményítő, **vaj**, búzaliszt, **tejfehérje**, mazsola, inulin, tápanyagkeverék *, **tojásfehérjepor**, **zabrost**, fahéj, sűrítőanyag: szentjánoskenyérliszt; Aroma, szegfűszeg. **

Tápérték információ 100 g:	
Energia	746 kJ / 177 kcal
Zsír	6,4 g
ebből: telített zsírsavak	2,6 g
Szénhidrátok	23,0 g
ebből: cukor	15,0 g
Fehérje	6,5 g
Só	0,2 g
Kenyéradag	1,92

Sachertortaflan

Art. CV1733

Összetevők: víz, **tejszín**, **tejpor**, csokoládébevonó [Cukor, kakaómassza, kakaóvaj, emulgeálószer: lecitin (**szója**); természetes vanília aroma], barackos gyümölcstöltelek (sárgabarack, glükóz, fruktóz szirup, cukor, gélesítőszer: pektin, citromsav, savasság szabályozó: nátrium-citrát; Stabilizátor: Kalcium-citrátok, ízesítő), cukor, **vaj**, módosított keményítő, **búzaliszt**, inulin, tápanyagkeverék *, **zabrost**, aroma. **

Tápérték információ 100 g:	
Energia	1107 kJ / 265 kcal
Zsír	12,9 g
ebből: telített zsírsavak	7,5 g
Szénhidrátok	31,0 g
ebből: cukor	21,0 g
Fehérje	5,1 g
Só	0,2 g
Kenyéradag	2,58

Mivel CENAVIT flanel folyamatosan fejlődő, van minden illusztrációk ebben a dokumentumban csak egy szimbólum. Mellékelt termékek eltérhetnek a szín és a forma. Képek / Serving



Tápanyag feldúsulás

A Cenavit flanok magas tápértékkel rendelkeznek és teljes ellátást biztosítanak rágás és nyelési gondokkal küzdő és persze általában minden felhasználó számára. A sokféle íz megkönnyíti a változatos étkezés megtervezését az érintetteknek. Az ízletes választék mellett a Cenavit flanoknál a „belső értékek” állnak előtérben.

Az alultápláltság nem csak a kalória és fehérje, hanem a nélkülözhetetlen vitaminokat és ásványi anyagok hiányát is jelenti.

Különösen magas a kockázat a rágás és nyelési gondokkal küzdő embereknél, hogy ilyenfajta hiányok keletkezzenek. Ezért is gazdagítjuk flanjainkat egy speciálisan összehangolt tápanyagkeverékkel. Ezáltal biztosított mindenki számára – még ha keveset is eszik – a legjobb ellátás a kiváló minőségű, könnyen emészthető tápanyagokból. Így a flan kiváló támogatást nyújt mindazoknak, akik gondokkal küzdenek az ételmiszer bevitelnél. Már napi 1-2 flan biztosítja a szükséges tápanyagok magas lefedettségét.

Tápanyagkiegészítés 100g flanban

A-vitamin	101,05 µg
D-vitamin	0,88 µg
E-vitamin	1,70 mg
C-vitamin	10,11 mg
B1-vitamin	0,16 mg
B2-vitamin	0,18 mg
Niacin	2,40 mg
Folsav	30,00 µg
Pantoténsav	0,88 mg

B6-vitamin	0,38 mg
B12-vitamin	0,38 µg
Biotin	7,60 µg
Vas	2,15 mg
Cink	1,90 mg
Réz	0,19 mg
Mangán	0,38 mg
Fluor	442,00 µg

Jód	18,90 µg
Kálium	126,00 mg
Kalcium	152,00 mg
Foszfor	88,00 mg
Magnézium	47,00 mg
Szelén	10,48 µg
Króm	7,58 µg
Molibdén	12,63 µg

Ez a kiegészítés biztosítja a kiváló Energia és fehérje ellátás mellett az optimális vitaminok és ásványi anyagok bevitelét.

Ezt tudják a Cenevit flanok

Íz, öröm és egészség

Mivel igazi élelmiszereket dolgozunk fel, sikerül az ételek igazi élvezetét a tányérra varázsolnunk, amelyek már jól ismertek a fogyasztók számára. Magunkkal hozzuk a természetet a házba majd a tányérra.

Regionális termékek

Helyi termelők termékeivel dolgozunk, amennyiben az lehetséges. Ezeket szakszerűen és óvatosan használjuk fel. Nem használunk mesterséges ízfokozókat, aromákat vagy ételfestékeket.

Szín, forma és a konzisztencia

A Flanok színe megegyezik a kiindulási anyagok természetes színeivel. Ezek első látásra intenzívek lehetnek, mint például a borsóflannál, paradicsomflannál, burgonyaflannál vagy a sachertorta flannál. A melegen fogyasztani ajánlott CENEVIT flanok gőzölőben, mikrohullámsütőben vagy sütőben előkészíthetőek és közben megtartják eredeti formájukat. A kenyér- illetve desszert-flanok 3 óra szobahőmérségleten tárolás után fogyaszthatóak.

Könnyítés a konyhában

A Flanok használatával lehetőséget látunk jelentősen megkönnyíteni a napi kihívásokat a konyhában. Mindegy, hogy privát vagy professzionális területen az idősök otthonokban, ápolási otthonokban vagy kórházakban. A kifinomult technológia és a magas szakmai környezet előnye, hogy mindig a legjobb termékminőséget tudjuk biztosítani.

Nem kötünk kompromisszumot a higiéniában, az alapanyag minőségében vagy nyersanyagok eredetével.

CENEVIT – a teljes ellátás mindannyiunknak

A CENEVIT flanok megkönnyítik táplálékfelvételt mindazoknak számára akik a rágással és nyeléssel küzdenek. Továbbá Mindazoknak ajánljuk akik szeretnek sportolni és könnyen emészthető, magas tápanyag koncentrációs élelmiszereket keresnek, amelyekhez szervezetünk gyorsan hozzáférhet.

Vagy akár gyerekeknek és fiataloknak, tanulás közben egy alternatív gyors és egészséges energiaellátást biztosíthat. Illetve, ha egy tápanyagban gazdag étkezést szeretnénk az asztalra varázsolni - mindannyiunk számára - legyen az kicsi vagy nagy, fiatal vagy öreg.

Minden, amire szükséged van



- ✓ **Tárolni**
- ✓ **Elkészíteni**
- ✓ **Élveni**

Az ételek tárolása

-18 °C – on a fagyasztoóban***

Tálalási javaslat

Főételek

A hús- vagy halflanokat köret- vagy zöldségflanokkal és pl. szósszal lehet tálalni.

A flanokat természetesen elfelezhetjük vagy akár elnegyedelhetjük. A már felolvasztott maradékokat a hűtőben tároljuk és 24 órán belül fogyasszuk el.

Édességek

A desszertflanokat pl. Gyümölcsökkel, passzírozott gyümölcsökkel, vaníliaszósszal vagy tejszínhabbal tálalhatjuk.

Elkészítés

Kombi-pároló (gőzölő) vagy sütőben

Távolítsuk el a csomagolást majd helyezük egy megfelelő edényre vagy sütőlapra.

Kombi-pároló vagy sütőben, felolvasztva:

130 °C hőfokon legalább 13 melegíteni

Kombi-pároló vagy sütőben, fagyasztova:

130 °C hőfokon legalább 20 melegíteni

Mikróhullámsütő

A flant egy tányérra vagy mikróhullámsütőálló edényre helyezük, kicsit nedvesítsük be és fedjük le. Vagy a csomagolásában melegítsük, majd távolítsuk el azt.

Mikróhullámsütő, olvasztva:

600 Watton, 1 perc 20 másodpercig melegítsük majd 1 percig pihentessük a mikróhullámsütőben.

Mikróhullámsütő, fagyasztova:

300 Watton, 3 percig melegítsük majd 1 percig pihentessük a mikróhullámsütőben.

Ajánlatunk:

A kenyér és a desszert flanokat 3 óra alatt Szobahőmérsékleten hagyjuk felolvadni. Ezeket a flanokat melegíthetjük is.

Az emberi méltóságról

A méltóság minden polgár fontos eleme a „jóérzethez“. De mindig vannak pillanatok az ember életében, ahol kicsit veszítünk méltóságunkból, mivel a létezéshez támogatói segítségre szorulunk.

Ez minden egyes érintett számára különleges kihívást jelent. Az aki független, és nem szorul mások segítségére a mindennapokban, az szabadnak érezheti magát mint egy madár. Attól a naptól kezdve, amikor szükség van valakire, aki ellátja számodra a legalapvetőbb, de fontos dolgokat az életben, nagy kihívás elé nézünk, úgy ahogy azok is, akik ezt a nem eléggé megbecsült szolgálatot az ember számára elvégzik.

Mások támogatása egy különleges teljesítmény, akár kihívást is mondhatnánk. Sokszor azt is jelenti, hogy valakit magunk elé helyezzünk.

Projektunk nem csak egy üzleti ötlet, hanem egy tisztelet kimutatás azok számára, akik napi szinten – még ha ez a munkájuk is – szembe néznek ezzel a nagy feladattal.

Termékeinkkel segíteni akarunk, megkönnyíteni minden érintett életét, hogy a szó szoros értelmében véve újra étvágyat kapjunk az élethez! És, hogy méltóságban éljünk!

Szívályes üdvözlettel,
Josef Kaltenegger

A helyes étkezésről

Az étkezést csak sima táplálékfelvételnak tekintjük? Az étkeznek örömet kell okoznia, hiányosságokat kell pótolnia és időt kell biztosítson a feltöltődéshez.

Szenvedéllyel főzetünk és minden Cenevit terméket különleges minőségben szállítunk. Alap receptek által ihletve, lehetőség szerint hazai piacról kizárólagosan vizsgált nyersanyagok felhasználásával készülnek flanjaink.

Ilyennek kell lennie a finom ételnek, ahogyan azt elképzeljük és ami ízletes is. Ezen kívül a peremen túl is tekintünk, hiszen konyhánk nem csak kulináris élvezeteket készít, hanem a higiénia területén is a legmagasabb szinteken dolgozik. Előre adagolt ételleink tálalása is rendkívül sok lehetőséget ad, végülis az a célunk, hogy termékeink fogyasztása közben jól érezze magát. Csak ha minden részlet találkozik válik a Cenevit azzá amiért kitaláltuk: Élvezet a mindennapokban!





cenavit

Életre éhezve

🏠 Eichholzerweg 5, A-8042 Graz

☎ +43 664 5433 320

✉ office@cenavit.at

www.cenavit.at

CENAVIT flanok rendelése:

Interneten keresztül a www.cenavit.at oldalon

Vagy e-mailben az office@cenavit.at címen.