

cenavit

Želja po življenju

Hrana in pijača, ki krepita telo in dušo – k temu stremi CENAVIT. Želimo prispevati in pomagati prizadetim posameznikom in njihovim skrbnikom, da lahko tudi v težkih trenutkih uživajo ob hrani in se veselijo življenja!

Praktični in preprosti za uporabo:

- ✓ Začinjeni, lepo oblikovani in nežno kuhani v sopari.
- ✓ Preprosti za regeneracijo jedi in za serviranje.
- ✓ Dostava zamrznjenih porcij.
- ✓ Omogočajo največji možen prihranek časa v kuhinji.
- ✓ Podpora kuhinji pri optimalni oskrbi.





Da vam bo hrana spet teknila

»Že kot mlad fant sem se na domačiji svojih staršev naučil ceniti vrednost in užitek ob hrani. Zato se zavedam, kako pomembna je hrana za naše dobro počutje. Ker je moja babica več let potrebovala nego, sta se v meni vzbudili zavest in odgovornost storiti vse, kar je v moji moči, da ljudem, ki se spopadajo z ovirami, olajšam življenje in jim pomagam ohraniti dostojanstvo. Ključni del tega je prehrana. To spoznanje in čudoviti pogovori z izumiteljem, primarjem dr. Hansom Wallerjem, so razlog, da zdaj to idejo uresničujem s prijatelji – za prizadete ljudi in njihove skrbnike, da jim vsaj nekoliko olajšamo njihovo pot. Dober tek!«

Ing. Mag. (FH)
Josef Kaltenegger

Znova lahko uživajte



Nič manj okusa in hranilne vrednosti kot pri polnovrednem obroku

Hrana mora biti okusna in, kar je enako pomembno, privlačna na pogled! Zato smo pri CENAVITU razvili flane najrazličnejših okusov, ki ljudem s težavami pri žvečenju in požiranju lajšajo prehranjevanje. Izbirate lahko med sladkimi in pikantnimi jedmi, ki so obogatene z vitamini in minerali ter mehke konsistence. Flani ne vsebujejo ojačevalcev okusa ali konzervansov in so nežno kuhani v sopari ali v pečici.

Ker se s starostjo učinkovitost žvečenja in želja po hrani zmanjšata, kot obrok zadostuje majhna porcija, ki pa vsebuje veliko hranilnih snovi.

Pri zasnovi izdelkov smo bili pozorni na to, da lahko ponudimo flane različnih okusov, ki jih je mogoče kombinirati. Raznolikost okusov je namreč zagotovilo, da se starejšim osebam znova vzbudi želja po hrani.

Pri razvoju smo sodelovali z dietetiki, živilsko-prehranskimi tehnikami in kuharji ter s tem poskrbeli, da flani CENAVIT zagotavljajo popolno oskrbo za ljudi:

- ✓ s težavami pri žvečenju in požiranju,
- ✓ z obolenji ledvic,
- ✓ s sladkorno boleznijo,
- ✓ z boleznimi srca,
- ✓ s preobčutljivostjo na hrano in
- ✓ ki trpijo zaradi debelosti.

CENAVIT se osredotoča na to, da prizadetim ljudem nudi pestro ponudbo izdelkov za uravnoteženo prehrano, s katerimi lahko izboljšajo svoje zdravstveno stanje in so ob tem še dobrega okusa.

Ničemur se ni treba odpovedati, saj odpovedovanje ni del naše filozofije. CENAVIT vas želi spodbuditi k temu, da uživajte v življenju in se ga veselite.



Kako lahko flani izboljšajo kakovost življenja

Hrana je pomemben del našega življenja. Če izgubite veselje do hrane, bo to vplivalo na vaše telesno in duševno počutje. Ljudje, ki imajo težave pri žvečenju in požiranju, pogosto trpijo zaradi pomanjkanja teka in nedohranjenosti.

Običajna kašasta hrana na pogled ni privlačna in zato ne vzbuja želje po hrani, poleg tega ne vsebuje vseh potrebnih in uravnoveženih hranilnih snovi, ki jih telo potrebuje.

Primarij dr. Hans Waller se je kot internist srečal z veliko ljudmi, ki se jim je zaradi slabe prehrane celotno zdravstveno stanje zelo poslabšalo. Zato se je odločil, da bo skupaj s projektno ekipo dietetikov razvil uravnovežene jedi, ki bodo primerne za te ljudi in ob tem še izvrstnega okusa, zdrave in raznolike.

Sprejeli smo vabilo primarija dr. Hansa Wallerja, da to zamisel uresničimo. S flani lahko vzbudimo željo po hrani naših strank in s tem prebudimo njihovo željo po življenju, jim podarimo veselje do življenja in vidno izboljšamo njihovo splošno stanje.

Izdelki CENAVIT zagotavljajo vsem ljudem – s težavami ali brez njih – raznoliko in popolno oskrbo, da se jim znova vzbudi želja po hrani in po življenju!



Goveji flan



Piščančji flan



Ribji flan



Svinjski flan

Iz naše ponudbe

GLAVNE JEDI Mix: Art. CV MK 1701

Piščančji flan

Art. CV1701

Sestavine: voda, piščančje meso, kuhano v sopari (piščančja bedra, piščančji file, voda, jedilna sol), smetana, sončnično olje, mlečne beljakovine, polnomastno mleko v prahu, modificirani škrob, inulin, jajčni beljak v prahu, mešanica hranilnih snovi*, jodirana jedilna sol (jedilna sol, kalijev jodid), sladkor, škrob, čebula, sončnično olje, zelišča, začimbe, sojina omaka v prahu (soja, pšenična moka, jedilna sol), por, maltodekstrin, zelena, izvlečki začimb, piščančja maščoba, aroma, korenje, izvleček kvasa, barvilo: beta karoten.**

Hranilna vrednost na 100 g:

Energijska vrednost	960 kj/ 231 kcal
Maščobe	19,0 g
od teh nasičene maščobne kisline	5,2 g
Ogljikovi hidrati	4,7 g
od teh sladkor	1,9 g
Beljakovine	10,4 g
Sol	1,8 g
Krušna enota (KE)	0,39

Goveji flan

Art. CV1703

Sestavine: voda, goveje meso, kuhano v sopari, smetana, sončnično olje, polnomastno mleko v prahu, modificirani škrob, mlečne beljakovine, inulin, jajčni beljak v prahu, kislja smetana, mešanica hranilnih snovi*, jodirana jedilna sol (jedilna sol, kalijev jodid), naravna aroma, sladkor, škrob, zelišča, začimbe, čebula, sojina omaka v prahu (soja, pšenična moka, jedilna sol), por, maltodekstrin, zelena, izvlečki začimb.**

Hranilna vrednost na 100 g:

Energijska vrednost	908 kj/ 208 kcal
Maščobe	16,0 g
od teh nasičene maščobne kisline	5,1 g
Ogljikovi hidrati	6,4 g
od teh sladkor	2,3 g
Beljakovine	12,2 g
Sol	1,0 g
Krušna enota (KE)	0,53

Svinjski flan

Art. CV1707

Sestavine: svinjska pečenka, kuhana v sopari (svinjina, jodirana jedilna sol (jedilna sol, kalijev jodid), kumina, česen, začimbe), voda, smetana, sončnično olje, modificirani škrob, mlečne beljakovine, inulin, jajčni beljak v prahu, mešanica hranilnih snovi*, jodirana jedilna sol (jedilna sol, kalijev jodid), česen, sladkor, škrob, čebula, sončnično olje, začimbe, zelišča, naravna aroma, sojina omaka v prahu (soja, pšenična moka, jedilna sol), por, maltodekstrin, zelena, izvlečki začimb.**

Hranilna vrednost na 100 g:

Energijska vrednost	1254 kj/ 303 kcal
Maščobe	26,0 g
od teh nasičene maščobne kisline	10,0 g
Ogljikovi hidrati	5,1 g
od teh sladkor	1,2 g
Beljakovine	8,1 g
Sol	1,2 g
Krušna enota (KE)	0,43

Ribji flan

Art. CV1708

Sestavine: riba, voda, smetana, sončnično olje, mlečne beljakovine, polnomastno mleko v prahu, inulin, jajčni beljak v prahu, modificirani škrob, jodirana jedilna sol (jedilna sol, kalijev jodid), mešanica hranilnih snovi*, sladkor, škrob, čebula, zelišča, zgoščen limonin sok, začimbe, sončnično olje, sojina omaka v prahu (soja, pšenična moka, jedilna sol), por, maltodekstrin, zelena, izvlečki začimb.**

Hranilna vrednost na 100 g:

Energijska vrednost	891 kj/ 214 kcal
Maščobe	16,0 g
od teh nasičene maščobne kisline	5,1 g
Ogljikovi hidrati	4,2 g
od teh sladkor	1,7 g
Beljakovine	13,4 g
Sol	1,4 g
Krušna enota (KE)	0,35

*Mešanica hranilnih snovi glejte stran 8.

**Alergeni: glej sestavine v krepkem tisku.



Flan iz kruha



Flan iz prosa



Testeninski flan



Rižev flan

PRILOGE Mix: Art. CV MK 1702

Flan iz kruha

Art. CV1710

Sestavine: voda, krušne kocke (**pšenična moka**, jedilna sol, kvas), drobtine iz črnega kruha (vsebuje **pšenico**), sončnično olje, **jajčni beljak v prahu**, **mlečne beljakovine**, inulin, modificirani škrob, mešanica hranilnih snovi*, jodirana jedilna sol (jedilna sol, kalijev jodid), začimbe.**

Hranilna vrednost na 100 g:

Energijska vrednost	557 kJ/ 133 kcal
Maščobe	5,3 g
od teh nasičene maščobne kisline	0,7 g
Ogljikovi hidrati	14,0 g
od teh sladkor	1,2 g
Beljakovine	6,9 g
Sol	0,7 g
Krušna enota (KE)	1,17

Flan iz prosa

Art. CV1712

Sestavine: proseni polpeti (voda, **nemastna skuta**, proso, sir, korenje, **zelena**, **ovseni kosmiči**, zelišča, jodirana jedilna sol (jedilna sol, kalijev jodid), začimbe), voda, **smetana**, modificirani škrob, sončnično olje, **polnomastno mleko v prahu**, maslo, **mlečne beljakovine**, jodirana jedilna sol (jedilna sol, kalijev jodid), inulin, **jajčni beljak v prahu**, mešanica hranilnih snovi*, sladkor, **škrob**, čebula, začimbe, sojina omaka v prahu (**soja**, **pšenična moka**, jedilna sol), por, maltodekstrin, zelišča, **zelena**, izvlečki začimb.**

Hranilna vrednost na 100 g:

Energijska vrednost	863 kJ/ 207 kcal
Maščobe	14,0 g
od teh nasičene maščobne kisline	7,0 g
Ogljikovi hidrati	13,0 g
od teh sladkor	3,4 g
Beljakovine	7,0 g
Sol	2,0 g
Krušna enota (KE)	1,08

Testeninski flan

Art. CV1713

Sestavine: voda, jajčne testenine (voda, **pšenični zdrob durum**, jajce), **smetana**, rikota (**sir iz sirotke**), modificirani škrob, polnomastno mleko v prahu, sončnično olje, **mlečne beljakovine**, **maslo**, **jajčni beljak v prahu**, mešanica hranilnih snovi*, sir Grana Padano ZOP (mleko, jedilna sol, sirilo, sredstvo za konzerviranje: lizocim iz jajca), **gavda**, inulin, jodirana jedilna sol (jedilna sol, kalijev jodid), sladkor, škrob, čebule, začimbe, sojina omaka v prahu (**soja**, **pšenična moka**, jedilna sol), por, maltodekstrin, zelišča, **zelena**, izvlečki začimb.**

Hranilna vrednost na 100 g:

Energijska vrednost	769 kJ/ 185 kcal
Maščobe	12,0 g
od teh nasičene maščobne kisline	6,5 g
Ogljikovi hidrati	12,0 g
od teh sladkor	2,7 g
Beljakovine	7,0 g
Sol	1,6 g
Krušna enota (KE)	1,00

Rižev flan

Art. CV1715

Sestavine: voda, kuhan riž (voda, riž), **smetana**, rikota (**sir iz sirotke**), modificirani škrob, **polnomastno mleko v prahu**, **maslo**, sončnično olje, **mlečne beljakovine**, inulin, **jajčni beljak v prahu**, mešanica hranilnih snovi*, jodirana jedilna sol (jedilna sol, kalijev jodid), dekstroza, začimbe, čebula, šalotka, por, paprika, korenje, kvas.**

Hranilna vrednost na 100 g:

Energijska vrednost	860 kJ/ 206 kcal
Maščobe	14,0 g
od teh nasičene maščobne kisline	7,4 g
Ogljikovi hidrati	13,5 g
od teh sladkor	2,7 g
Beljakovine	6,5 g
Sol	1,2 g
Krušna enota (KE)	1,13

Flane CENAVIT stalno razvijamo in nadgrajujemo, zato so vse slike v tej knjižici le za ponazoritev. Dobavljeni izdelki se lahko glede barve in oblike razlikujejo. Slike se lahko uporabijo kot predlogi za serviranje.



Grahov flan



Korenčkov flan



Brokolijev flan



Paradižnikov flan

Iz naše ponudbe

ZELENJAVA Mix: Art. CV MK 1703

Brokolijev flan

Art. CV1716

Sestavine: brokoli, voda, **smetana, polnomastno mleko v prahu**, sončnično olje, modificirani škrob, **jajčni beljak v prahu, mlečne beljakovine**, inulin, mešanica hranilnih snovi*, jodirana jedilna sol (jedilna sol, kalijev jodid), zelišča, sladkor, škrob, začimbe, čebula, sojina omaka v prahu (**soja, pšenična moka**, jedilna sol), por, maltodekstrin, **zelena**, izvlečki začimb.**

Hranilna vrednost na 100 g:	
Energijska vrednost	604 kj/ 145 kcal
Maščobe	8,6 g
od teh nasičene maščobne kisline	3,4 g
Ogljikovi hidrati	8,7 g
od teh sladkor	4,4 g
Beljakovine	7,7 g
Sol	1,7 g
Krušna enota (KE)	0,73

Grahov flan

Art. CV1717

Sestavine: grah, voda, **smetana**, modificirani škrob, **polnomastno mleko v prahu, jajčni beljak v prahu, mlečne beljakovine**, sončnično olje, laneno olje, inulin, mešanica hranilnih snovi*, jodirana jedilna sol (jedilna sol, kalijev jodid), zelišča, sladkor, škrob, čebula, sončnično olje, začimbe, sojina omaka v prahu (**soja, pšenična moka**, jedilna sol), por, maltodekstrin, **zelena**, izvlečki začimb.**

Hranilna vrednost na 100 g:	
Energijska vrednost	592 kj/ 142 kcal
Maščobe	8,1 g
od teh nasičene maščobne kisline	2,9 g
Ogljikovi hidrati	8,9 g
od teh sladkor	3,4 g
Beljakovine	7,3 g
Sol	0,9 g
Krušna enota (KE)	0,74

Korenčkov flan

Art. CV1719

Sestavine: korenje, voda, **smetana, polnomastno mleko v prahu**, sončnično olje, modificirani škrob, **jajčni beljak v prahu, mlečne beljakovine**, inulin, mešanica hranilnih snovi*, jodirana jedilna sol (jedilna sol, kalijev jodid), začimbe.**

Hranilna vrednost na 100 g:	
Energijska vrednost	607 kj/ 146 kcal
Maščobe	8,9 g
od teh nasičene maščobne kisline	3,6 g
Ogljikovi hidrati	9,6 g
od teh sladkor	5,3 g
Beljakovine	6,2 g
Sol	1,2 g
Krušna enota (KE)	0,80

Paradižnikov flan

Art. CV1724

Sestavine: paradižnik, voda, dvojni paradižnikov koncentrat, **smetana**, modificirani škrob, paprika, **jajčni beljak v prahu, mlečne beljakovine, maslo**, inulin, mešanica hranilnih snovi*, jodirana jedilna sol (jedilna sol, kalijev jodid), sladkor, škrob, čebula, sončnično olje, zelišča, začimbe, sojina omaka v prahu (**soja, pšenična moka**, jedilna sol), por, maltodekstrin, **zelena**, izvlečki začimb.**

Hranilna vrednost na 100 g:	
Energijska vrednost	419 kj/ 100 kcal
Maščobe	3,8 g
od teh nasičene maščobne kisline	2,3 g
Ogljikovi hidrati	10,4 g
od teh sladkor	5,0 g
Beljakovine	5,6 g
Sol	0,8 g
Krušna enota (KE)	0,87

*Mešanica hranilnih snovi glejte stran 8.
**Alergeni: glej sestavine v krepkem tisku.



Flan z okusom carskega praženca



Flan z okusom jabolčnega zavitka



Flan z okusom saherjeve torte

cenavit

- **Za športnike** – kot lahko prebavljiv obrok, ki hitro zagotavlja energijo.
- **Pri učenju** – hitro zagotavlja energijo.
- **Za malico** – Kakovostno okrepi.
- **Kot celoten obrok** – pri težavah z uživanjem hrane.

SLADICE Mix: Art. CV MK 1704

Flan z okusom jabolčnega zavitka

Art. CV1726

Sestavine: voda, jabolka, sladkor, smetana, modificirani škrob, polnomastno mleko v prahu, sončnično olje, mlečne beljakovine, med, inulin, jajčni beljak v prahu, mešanica hranilnih snovi*, laneno olje, ovsene vlaknine, aroma, cimet. **

Hranilna vrednost na 100 g:	
Energijska vrednost	877 kj/ 209 kcal
Maščobe	9,9 g
od teh nasičene maščobne kisline	3,7 g
Ogljikovi hidrati	25,0 g
od teh sladkor	17,0 g
Beljakovine	4,8 g
Sol	0,2 g
Krušna enota (KE)	2,1

Flan z okusom carskega praženca

Art. CV1732

Sestavine: voda, polnomastno mleko v prahu, sladkor, modificirani škrob, maslo, pšenična moka, mlečne beljakovine, sultanine, inulin, mešanica hranilnih snovi*, jajčni beljak v prahu, ovsene vlaknine, cimet, sredstvo za zgoščevanje: gumi iz zrn rožičevca, aroma, klinčki.**

Hranilna vrednost na 100 g:	
Energijska vrednost	746 kj/ 177 kcal
Maščobe	6,4 g
od teh nasičene maščobne kisline	2,6 g
Ogljikovi hidrati	23,0 g
od teh sladkor	15,0 g
Beljakovine	6,5 g
Sol	0,2 g
Krušna enota (KE)	1,92

Flan z okusom saherjeve torte

Art. CV1733

Sestavine: voda, smetana, polnomastno mleko v prahu, čokoladni obliv (sladkor, kakovova masa, kakavovo maslo, emulgator: lecitin (soja), naravna aroma vanilje), marelični nadev (marelice, glukozno-fruktozni sirup, sladkor, sredstvo za želiranje: pektin; sredstvo za nakisanje: citronska kislina, sredstvo za uravnavanje kislosti: natrijev citrat, stabilizator: kalcijev citrat, aroma), sladkor, maslo, modificirani škrob, pšenična moka, inulin, mešanica hranilnih snovi*, ovsene vlaknine, aroma. **

Hranilna vrednost na 100 g:	
Energijska vrednost	1107 kj/ 265 kcal
Maščobe	12,9 g
od teh nasičene maščobne kisline	7,5 g
Ogljikovi hidrati	31,0 g
od teh sladkor	21,0 g
Beljakovine	5,1 g
Sol	0,2 g
Krušna enota (KE)	2,58

Flane CENAVIT stalno razvijamo in nadgrajujemo, zato so vse slike v tej knjižici le za ponazoritev. Dobavljeni izdelki se lahko glede barve in oblike razlikujejo. Slike se lahko uporabijo kot predlogi za serviranje.



Obogateni s hranilnimi snovmi

Flani CENAVIT imajo visoko hranilno vrednost in omogočajo popolno oskrbo za ljudi, ki imajo težave pri žvečenju ali motnjo požiranja, poleg tega so seveda primerni za vse druge uporabnike. Velika raznolikost okusov omogoča sestavljanje pestrih jedilnikov za tiste s težavami pri prehranjevanju. Poleg okusne ponudbe so nam pri CENAVITU pomembne tudi notranje vrednosti. V večini primerov nedohranjenost ne pomeni le pomanjkanja kalorij in beljako-

vin, ampak tudi pomanjkanje pomembnih vitaminov in mineralov.

Takšnemu pomanjkanju so še posebej izpostavljeni ljudje s težavami pri žvečenju in požiranju. Zato so naši flani obogateni s posebno mešanico hranilnih snovi. Tako so naši flani v podporo tistim ljudem, ki ne morejo zaužiti dovolj hrane, saj z enim do dvema flanoma CENAVIT zaužijejo velik delež priporočenega dnevnega vnosa hranilnih snovi.

Hranilna vrednost mešanice, obogatene s hranilnimi snovmi, na 100 g flana

Vitamin A	101,05 µg
Vitamin D	0,88 µg
Vitamin E	1,70 mg
Vitamin C	10,11 mg
Vitamin B1	0,16 mg
Vitamin B2	0,18 mg
Niacin	2,40 mg
Folna kislina	30,00 µg

Pantotenska kislina	0,88 mg
Vitamin B6	0,38 mg
Vitamin B12	0,38 µg
Biotin	7,60 µg
Železo	2,15 mg
Cink	1,90 mg
Baker	0,19 mg
Mangan	0,38 mg

Fluorid	442,00 µg
Jod	18,90 µg
Kalij	126,00 mg
Kalcij	152,00 mg
Fosfor	88,00 mg
Magnezij	47,00 mg
Selen	10,48 µg
Krom	7,58 µg
Molibden	12,63 µg

To dopolnilo zagotovi poleg odlične oskrbe z energijo in beljakovinami, tudi optimalno oskrbo z vitamini in minerali.



Zakaj izbrati flane CENAVIT

Okus, užitek in zdravstvena ustreznost

S predelavo naravnih živil nam je uspelo ohraniti pravi okus jedi, ki ga potrošniki poznajo in v katerem uživajo. Naravo pripeljemo v vaš dom in na vaš krožnik.

Regionalni izvor surovin

Če je le mogoče, uporabljamo surovine iz domače pridelave. Surovine predelujemo v izdelke strokovno in skrbno. Ne uporabljamo umetnih ojačevalcev okusa anstatt arome umetnih arom ali živilskih barvil. Tako pripravljene izdelki so naravni, s čimer je zagotovljen največji možni užitek v hrani.

Barva, oblika in konsistenca

V naših flanih je ohranjena naravna barva surovin. To so lahko tudi zelo močne barve, kot na primer pri grahovem, paradižnikovem ali korenčkovem flanu ali flanu z okusom saherjeve torte. Mesni flani in flani z okusom glavne sestavine priloge so enake barve kot po običajnem postopku pripravljene mesne jedi ali priloge, kot so riž, testenine itd.

Naši flani pri pogrevanju ali regeneraciji jedi ohranijo svojo obliko in konsistenco. So pravokotne oblike. Odvisno od možnosti flan položite z embalažo ali brez nje na pekač ali krožnik in jed nato regenerirajte.

Pogrejte ga lahko v parnem kuhalniku, mikrovalovni pečici, pečici ali napravo za regeneracijo jedi.

Lažje delo v kuhinji

Uporaba flanov bo kuharjem olajšala delo, saj bodo z njimi zmanjšali breme vsakodnevnih izzivov v kuhinji, naj bo to pri oskrbi varovancev v domovih za starejše, v negovalnih ustanovah ali bolnišnicah.

Jedi pripravljamo z dovršeno tehniko v vrhunskem profesionalnem okolju, zato je naša prednost ta, da lahko vedno ponudimo le izdelke najboljše kakovosti in na najvišji ravni. Kompromisov ne sklepamo niti pri higieni in zagotavljanju surovin najboljše kakovosti ali izvora.

CENAVIT – popolna oskrba za vse

Flani CENAVIT lajšajo življenje ljudem s težavami pri žvečenju in požiranju.

Primerni so tudi za vse tiste ljudi, ki se radi ukvarjajo s športom in iščejo lahko prebavljiva živila z visoko vsebnostjo hranil, ki se zelo hitro absorbirajo v telo. Poleg tega jih lahko uživajo otroci in mladostniki, ki s tem na hiter način pridobijo dobro in zdravo energijo, ki jo potrebujejo za učenje.

So odlična rešitev za vse tiste, ki želijo hitro pripraviti obrok, obogaten s hranilnimi snovmi. Torej so primerni za vsakogar od nas: za odrasle in otroke ter za mlajše in starejše.

Vse, kar potrebujete.

- ✓ **shranite**
- ✓ **pripravite**
- ✓ **uživajte**



Shranjevanje jedi

Pri -18°C v zamrzovalniku***
(v zamrzovalni skrini)
in/ali v zamrzovalnem predalu hladilnika***.

Priprava

Glavne jedi

Mesni ali ribji flan lahko postrežete s flanom z okusom priloge ali zelenjavnim flanom in na primer s sokom od pečenke.

Flane lahko tudi razpolovite ali jih razrežete na četrtine. Odtaljene preostale flane shranite v hladilniku in jih uporabite v 24 urah.

Sladice

Sladke flane lahko postrežete na primer s sadno kašo, pretlačenim sadjem, vaniljevo omako ali sladko smetano.

Priprava

Parni konvektomat (parni kuhalnik) ali pečica

Vzemite flan iz embalaže in ga za pripravo položite v primerno posodo ali na pekač.

Parni konvektomat ali pečica, odmrznjen:

pri 130°C segrevajte vsaj 13 minut.

Parni konvektomat ali pečica, zamrznjen:

pri 130°C segrevajte vsaj 20 minut.

Mikrovalovna pečica

Položite flan na krožnik ali v posodo, primerno za mikrovalovno pečico, ter ga rahlo navlažite in pokrijte.

Ali pa ga segrejte v embalaži in embalažo odstranite šele po segrevanju.

Mikrovalovna pečica, odmrznjen:

pri 600 vatih segrevajte 1 minuto in 20 sekund ter pustite počivati v zaprti mikrovalovni pečici 1 minuto.

Mikrovalovna pečica, zamrznjen:

pri 300 vatih segrevajte 3 minute in pustite počivati v zaprti mikrovalovni pečici 1 minuto.

Priporočilo:

Flane iz kruha in sladke flane je treba vsaj tri ure tajati pri sobni temperaturi. Te flane lahko tudi segrežete.

O človekovem dostojanstvu

Dostojanstvo je zelo pomemben element tega, da se kot posameznik počutimo dobro. V življenju pridejo trenutki ali obdobja, ko izgubimo del svojega dostojanstva, ker za svoje življenje potrebujemo podporo in pomoč drugih ljudi.

To je za vsakega prizadetega človeka poseben izziv, če ne že celo breme. Kdor je neodvisen in ne potrebuje pomoči v svojem vsakdanjiku, se počuti svobodno kot ptica. Od dneva, ko potrebujemo nekoga, da lahko premagamo najpreprostejše, ampak pomembne stvari v življenju, je to vedno izziv. Tudi za tiste, ki se predajajo pomoči potrebnim v tem premalo cenjenem poklicu.

Pomagati drugim je izjemno pomembno delo in je izziv. Običajno pomeni, da moramo sebe postaviti na drugo mesto.

Naš projekt ni le poslovna ideja, ampak tudi izrek posebnega spoštovanja, predvsem za vse ljudi, ki se dnevno posvečajo tej veliki nalogi, čeprav je to njihov poklic.

Z našimi izdelki želimo pomagati in olajšati življenje vseh ter v pravem pomenu besede v njih prebuditi željo po življenju! Predvsem pa želimo omogočati dostojanstveno življenje!

Srčen pozdrav,
Josef Kaltenegger

O pravilni prehrani

Ali naj gledamo na hrano le kot na vnos živil? Hrana nam bi morala biti v veselje in v zadovoljstvo, odpraviti bi morala pomanjkanja in nam dati čas, da si napolnimo baterije. Vse jedi CENAVIT so pripravljene z ljubeznijo in jih odlikuje visoka kakovost: prepustili smo se navdihu klasičnih receptov in uporabljamo le izbrane surovine z domačega trga, ki jih še sveže pripravimo. Takšna mora biti dobra hrana, takšno si moramo predstavljati in takšen mora biti tudi njen okus.

Poleg tega razmišljamo zunaj okvirjev. Naša kuhinja ne pripravlja le kulinaričnih dobrot, ampak tudi glede higiene svoje delo opravlja na najvišji ravni. Naše porcijske jedi lahko okrasite z veliko ljubezni do podrobnosti.

Navsezadnje si želimo, da se pri uživanju naših izdelkov počutite nadvse dobro. Samo, če se vse sklada, smo dosegli to, kar smo si pri CENAVITU zastavili: užitek v vsakdanjiku.





CENAVIT

cenavit

Želja po življenju

🏠 Eichholzerweg 5, 8042 Gradec, Avstrija

☎ +43 664 5433 320

✉ office@cenavit.at

www.cenavit.at

**Flane CENAVIT lahko naročite
na spletni strani www.cenavit.at ali
na e-naslovu office@cenavit.at.**