

cenavit

Apetit za životom

Hrana i piće ujedanjuju telo i dušu. To je cilj i briga CENAVIT-a. Želimo da pružimo svoj doprinos, pomoć za one kojima je potrebna kao i njihovim negovateljima, da bi i u najtežim trenucima života imali apetit i užitek u životu!

Praktični i jednostavni za korišćenje

- ✓ začinjeni, oblikovani i lagano kuvani
- ✓ jednostavni za regeneraciju i serviranje
- ✓ isporučuju se duboko zamrznuti, mogu se vaditi
- ✓ pojedinačno u porcijama
- ✓ ušteda vremena u Vašoj kuhinji
- ✓ podrška u kuhinji za optimalnu opskrbu





Kako bi ponovo bilo ukusno

„Vrednost i užitak u jelu naučio sam da cenim već kao dečak na našem porodičnom seoskom gazdinstvu. Zbog toga sam svestan, kakvu ulogu ima jelo za naš ‚dobar osećaj‘. Činjenica, da je moja baka mnogo godina bila slučaj za negu, stvorila je u meni svest i odgovornost, da za ljude sa nekom preprekom, stvorim svako moguće olakšanje, da bi im se sačuvalo dostojanstvo. Jedna važna komponenta pri tome je hrana. Ova saznanja kao i odlični razgovori sa izumiteljem primarijusom dr. Hans Wallerom su razlog da sam ovu ideju ostvario sa prijateljima. Da bi lica kojima je to potrebno i njihovi negovatelji na svom putu imali olakšanje. Želim Vam prijatno!“

Ing. Mag. (FH)
Josef Kaltenegger

Konačno ponovo uživati



Ukus i hranljiva vrednost potpunog obroka

Hrana mora da bude ukusna i što je vrlo važno mora da izgleda ukusno! Zbog toga je CENAVIT proizvedo pihitiju različitih ukus, da bi se ljudi sa problemima kod žvakanja i gutanja, mogli da primerno hrane. Reč je o slatkim ili pikantnim jelima, koja su mekane konzistencije i koja su obogaćena sa vitaminima i mineralima. Ne sadrže pojačivači ukusa ili konzervanse i lagano se pripremljuju u parnoj peći ili pećnici. Budući da se u starosti smanjuje ne samo sposobnost žvakanja, već i apetit u celini, dovoljna je jedna relativno mala porcija zbog visoke gustine hranljivih tvari. Kod oblikovanja asortimana, pobrinuli smo se za to da se pihitije mogu dobro kombinovati. Raznoliki ukus je garancija za to da će starija lica ponovo dobiti apetit.

Zajedno sa dijetolozima, prehrambenim tehničarima i kuvarima radilo se na ostvarenju, tako da CENAVIT za ljude

- ✓ sa teškoćama kod žvakanja i gutanja,
 - ✓ sa oboljenjima bubrega,
 - ✓ sa dijabetesom,
 - ✓ sa srčanim oboljenjima,
 - ✓ sa netolerancijom na hranu i
 - ✓ sa gojaznošću,
- može da ponudi kompletno snabdevanje.

Glavni fokus CENAVIT-a je da bude u mogućnosti da ponudi ljudima kojima je to potrebno raznovrstan asortiman za uravnoteženu ishranu, koji poboljšava zdravlje a uz to još je i ukusan. Odricanje nije uključeno u filozofiju CENAVIT-a. Mi želimo da podstičemo uživanje i radost u životu.



Kako pihtije mogu da poboljšaju kvalitetu života

Hrana je važan deo našeg života. Kada nestane uživanje u jelu, to se odmah odražava kako na telo tako i na duševno zdravlje. Ljudi sa teškoćama kod žvakanja i gutanja često pate od gubitka apetita, a time i neuhranjenosti (pothranjenost). Standardne kaše nisu niti vizualno privlačne, niti izazivaju apetit, niti sadrže potrebne, uravnotežene hranljive materije, koje telo treba. Kao internista prim. dr. Hans Waller je susreo mnogi ljudi, koji su imali masivno pogoršanje opšteg stanja zbog svoje loše ishrane. Nakon toga je odlučio da sa svojim projektnim timom dijetologa za ovu vrstu ljudi razvije ishranu, koja je izvrsnog ukusa, raznovrsna, zdrava i uravnotežena. Sada smo prihvatili poziv od prim. dr. Hans Wallera, da ovu ideju sprovedemo u delo. Sa pihtijama je moguće da se ponovo stimuliše apetit za život naših kupaca na radost življenja i značajno poboljšati opšte zdravlje.

**CENAVIT osigurava
za sve ljude - sa ili
bez tegoba - raznovrsno
kompletno snabdevanje
i tako ponovo stvara
apetit za životom!**



Pihtija od
goveđeg mesa



Pihtija od pilećeg mesa



Pihtija od ribe



Pihtija od svinjskog mesa

Iz asortimana

GLAVNA JELA Mix: Art. CV MK 1701

Pihtija od pilećeg mesa

Art. CV1701

Sastojci: voda, kuvano pileće meso [meso pilećeg bataka, pileći filet, voda, so], **slatka pavlaka**, suncokretovo ulje, **mlečni protein**, **punomasno mleko u prahu**, modifikovani škrob, inulin, **belance od jaja u prahu**, mešavina hranljivih materija*, jodirana kuhinjska so (kuhinjska so, kalijum jodid), šećer, škrob, luk, suncokretovo ulje, začinsko bilje, začini, soja sos u prahu (**sojina zrna**, **pšenično brašno**, kuhinjska so), praziluk, maltodekstrin, **celer**, ekstrakti začina, pileća mast, aroma, šargarepa, ekstrakt kvasca, sredstvo za bojenje: beta-karoten.**

Energetske vrednosti po 100g	
Energija	960 kJ/ 231 kcal
Masti	19,0 g
od toga zasićene masne kiseline	5,2 g
Ugljeni hidrati	4,7 g
od toga: šećer	1,9 g
Proteini	10,4 g
Soli	1,8 g
Jedinice hleba (BE)	0,39

Pihtija od goveđeg mesa

Art. CV1703

Sastojci: voda, kuvana govedina, **slatka pavlaka**, suncokretovo ulje, **punomasno mleko u prahu**, modifikovani škrob, **mlečni protein**, inulin, **belance od jaja u prahu**, **kisela pavlaka**, mešavina hranljivih materija*, jodirana kuhinjska so (kuhinjska so, kalijum jodid), prirodna aroma, šećer, škrob, začinsko bilje, začini, luk, soja sos u prahu (**sojina zrna**, **pšenično brašno**, kuhinjska so), poriluk, maltodekstrin, **celer**, ekstrakti začina.**

Energetske vrednosti po 100g	
Energija	908 kJ/ 208 kcal
Masti	16,0 g
od toga zasićene masne kiseline	5,1 g
Ugljeni hidrati	6,4 g
od toga: šećer	2,3 g
Proteini	12,2 g
Soli	1,0 g
Jedinice hleba (BE)	0,53

Pihtija od svinjskog mesa

Art. CV1707

Sastojci: Pečena svinjetina kuvana [svinjetina, jodirana kuhinjska so (kuhinjska so, kalijum jodid), kim, beli luk, začini], voda, **slatka pavlaka**, suncokretovo ulje, modifikovani škrob, **mlečni protein**, inulin, **belance od jaja u prahu**, mešavina hranljivih materija*, jodirana kuhinjska so (kuhinjska so, kalijum jodid), beli luk, šećer, škrob, luk, suncokretovo ulje, začini, začinsko bilje, prirodna aroma, soja sos u prahu (**sojina zrna**, **pšenično brašno**, kuhinjska so), poriluk, maltodekstrin, **celer**, ekstrakti začina.**

Energetske vrednosti po 100g	
Energija	1254 kJ/ 303 kcal
Masti	26,0 g
od toga zasićene masne kiseline	10,0 g
Ugljeni hidrati	5,1 g
od toga: šećer	1,2 g
Proteini	8,1 g
Soli	1,2 g
Jedinice hleba (BE)	0,43

Pihtija od ribe

Art. CV1708

Sastojci: **riba**, voda, **slatka pavlaka**, suncokretovo ulje, **mlečni protein**, **punomasno mleko u prahu**, inulin, **belance od jaja u prahu**, modifikovani škrob, jodirana kuhinjska so (kuhinjska so, kalijum jodid), mešavina hranljivih materija* šećer, škrob, luk, začinsko bilje, koncentrat limunovog soka, začini, suncokretovo ulje, soja sos u prahu (**sojina zrna**, **pšenično brašno**, kuhinjska so), poriluk, maltodekstrin, **celer**, ekstrakti začina.**

Energetske vrednosti po 100g	
Energija	891 kJ/ 214 kcal
Masti	16,0 g
od toga zasićene masne kiseline	5,1 g
Ugljeni hidrati	4,2 g
od toga: šećer	1,7 g
Proteini	13,4 g
Soli	1,4 g
Jedinice hleba (BE)	0,35

*Mešavina hranljivih materija (videti stranu 8)

**Alergeni: pogledajte sastojke u podebljanom.



Pihtija od kockica hleba



Pihtija od prosa



Pihtija od testenine



Pihtija od pirinča

DODACI Mix: Art. CV MK 1702

Pihtija od kockica hleba

Art. CV1710

Sastojci: voda, kockice hleba (**pšenično brašno**, kuhinjska so, kvasac), mrvice crnog hleba (sadrži **pšenicu**), suncokretovo ulje, **balance od jaja u prahu**, **mlečni protein**, inulin, odifkovan skrob, mešavina hranljivih materija*, jodirana kuhinjska so (kuhinjska so, kalijum jodid), začini.**

Energetske vrednosti po 100g	
Energija	557 kj/ 133 kcal
Masti	5,3 g
od toga zasićene masne kiseline	0,7 g
Ugljeni hidrati	14,0 g
od toga: šećer	1,2 g
Proteini	6,9 g
Soli	0,7 g
Jedinice hleba (BE)	1,17

Pihtija od prosa

Art. CV1712

Sastojci: pljeskavice od prosa [voda, **posni sir**, proso, sir, šargarepa, **celer**, **ovsene pahuljice**, začinsko bilje, jodirana kuhinjska so (kuhinjska so, kalijum jodid), začini], voda, **slatka pavlaka**, modifikovani skrob, suncokretovo ulje, **punomasno mleko u prahu**, puter, **mlečni protein**, jodirana kuhinjska so (kuhinjska sol kalijum jodid), inulin, **balance od jaja u prahu**, mešavina hranljivih materija*, šećer, skrob, luk, začini, soja sos u prahu (**sojina zrna**, **pšenično brašno**, kuhinjska so), poriluk, maltodekstrin, začinsko bilje, **celer**, ekstrakti začina.**

Energetske vrednosti po 100g	
Energija	863 kj/ 207 kcal
Masti	14,0 g
od toga zasićene masne kiseline	7,0 g
Ugljeni hidrati	13,0 g
od toga: šećer	3,4 g
Proteini	7,0 g
Soli	2,0 g
Jedinice hleba (BE)	1,08

Pihtija od testenine

Art. CV1713

Sastojci: voda, testenina od jaja (Voda, **griz od tvrde pšenice**, jaja), **slatka pavlaka**, sir ricotta (**sir na bazi proteina surutke**), modifikovani skrob, punomasno mleko u prahu, suncokretovo ulje, **mlečni protein**, puter, **balance od jaja u prahu**, mešavina hranljivih materija*, Grana Padano sir (zaštićena oznaka porekla) (mleko, kuhinjska so, sirlo, konzervans: lizozim iz jaja), Gouda **sir**, inulin, jodirana kuhinjska so (kuhinjska so, kalijum jodid), šećer, skrob, luk, začini, soja sos u prahu (**sojina zrna**, **pšenično brašno**, kuhinjska so), poriluk, maltodekstrin, začinsko bilje, **celer**, ekstrakti začina.**

Energetske vrednosti po 100g	
Energija	769 kj/ 185 kcal
Masti	12,0 g
od toga zasićene masne kiseline	6,5 g
Ugljeni hidrati	12,0 g
od toga: šećer	2,7 g
Proteini	7,0 g
Soli	1,6 g
Jedinice hleba (BE)	1,00

Pihtija od pirinča

Art. CV1715

Sastojci: voda, kuvani pirinač (voda, pirinač), **slatka pavlaka**, Ricotta sir (**Sir na bazi proteina surutke**), modifikovani skrob, punomasno mleko u prahu, puter, suncokretovo ulje, **mlečni protein**, inulin, **balance od jaja u prahu**, mešavina hranljivih materija, jodirana kuhinjska so (Kuhinjska so, kalijum jodid) dekstroza, začini, luk, luk vlašac, poriluk, paprika, šargarepa, kvasac.**

Energetske vrednosti po 100g	
Energija	860 kj/ 206 kcal
Masti	14,0 g
od toga zasićene masne kiseline	7,4 g
Ugljeni hidrati	13,5 g
od toga: šećer	2,7 g
Proteini	6,5 g
Soli	1,2 g
Jedinice hleba (BE)	1,13

CENAVIT-pihtije se stalno dalje razvijaju, radi toga sve slike u ovoj brošuri služe samo radi demonstracije. Isporučeni proizvodi mogu da odstupaju po boji i obliku. Slike slično / predlog za serviranje



Pihitja od graška



Pihitja od šargarepe



Pihitja od brokule



Pihitja od paradajza

Iz asortimana

POVRĆE Mix: Art. CV MK 1703

Pihitja od brokule

Art. CV1716

Sastojci: brokula, voda, **slatka pavlaka, punomasno mleko u prahu**, suncokretovo ulje, modifikovani škrob, **belance od jaja u prahu, mlečni protein**, inulin, mešavina hranljivih materija*, jodirana kuhinjska so (Kuhinjska so, kalijum jodid), začinsko bilje, šećer, škrob, začini, luk, soja sos u prahu (**Sojna zrna, pšenično brašno**, kuhinjska so), poriluk, maltodekstrin, **celer**, ekstrakti začina.**

Energetske vrednosti po 100g	
Energija	604 kJ/ 145 kcal
Masti 8,6 g	
od toga zasićene masne kiseline	3,4 g
Ugljeni hidrati	8,7 g
od toga: šećer	4,4 g
Proteini	7,7 g
Soli	1,7 g
Jedinice hleba (BE)	0,73

Pihitja od graška

Art. CV1717

Sastojci: grašak, voda, **slatka pavlaka**, modifikovani škrob, **punomasno mleko u prahu**, belance od jaja u prahu, mlečni protein, suncokretovo ulje, laneno ulje, inulin, mešavina hranljivih materija*, jodirana kuhinjska so (kuhinjska so, kalijum jodid), začinsko bilje, šećer, škrob, luk, suncokretovo ulje, začini, soja sos u prahu (**Sojna zrna, pšenično brašno**, kuhinjska so), poriluk, maltodekstrin, **celer**, ekstrakti začina.**

Energetske vrednosti po 100g	
Energija	592 kJ/ 142 kcal
Masti	8,1 g
od toga zasićene masne kiseline	2,9 g
Ugljeni hidrati	8,9 g
od toga: šećer	3,4 g
Proteini	7,3 g
Soli	0,9 g
Jedinice hleba (BE)	0,74

Pihitja od šargarepe

Art. CV1719

Sastojci: šargarepa, voda, **slatka pavlaka, punomasno mleko u prahu**, suncokretovo ulje, modifikovani škrob, **belance od jaja u prahu, mlečni protein**, inulin, mešavina hranljivih materija*, jodirana kuhinjska so (Kuhinjska so, kalijum jodid), začini.**

Energetske vrednosti po 100g	
Energija	607 kJ/ 146 kcal
Masti	8,9 g
od toga zasićene masne kiseline	3,6 g
Ugljeni hidrati	9,6 g
od toga: šećer	5,3 g
Proteini	6,2 g
Soli	1,2 g
Jedinice hleba (BE)	0,80

Pihitja od paradajza

Art. CV1724

Sastojci: paradajz, voda, paradajz pire, 2 puta koncentrovan, **slatka pavlaka**, modifikovani škrob, biber, **belance od jaja u prahu, mlečni protein, puter**, inulin, mešavina hranljivih materija*, jodirana kuhinjska so (kuhinjska so, kalijum jodid), šećer, škrob, luk, suncokretovo ulje, začinsko bilje, začini, soja sos u prahu (**Sojna zrna, pšenično brašno**, kuhinjska so), poriluk, maltodekstrin, **celer**, ekstrakti začina.**

Energetske vrednosti po 100g	
Energija	419 kJ/ 100 kcal
Masti	3,8 g
od toga zasićene masne kiseline	2,3 g
Ugljeni hidrati	10,4 g
od toga: šećer	5,0 g
Proteini	5,6 g
Soli	0,8 g
Jedinice hleba (BE)	0,87

*Mešavina hranljivih materija (videti stranu 8)
**Alergeni: pogledajte sastojke u podebljanom.



Pihtija od carskog drobljenca



Pihtija od štrudle sa jabukama



Pihtija od Sacher torte

cenavit

- **u sportu**
kao lako svarljiv hranjivi dodatak
- **kod učenja**
za brzo snabdevanje energijom
- **kao užina**
kao zdravo jačanje
- **kao kompletan meni**
kod problema sa unosom hrane

DESERT Mix: Art. CV MK 1704

Pihtija od štrudle sa jabukama

Art. CV1726

Sastojci: voda, jabuke, šećer, **slatko vrhnje**, modifikovani škrob, **punomasno mleko u prahu**, suncokretovo ulje, **mlečni protein**, med, inulin, **balance od jaja u prahu**, mešavina hranljivih materija*, laneno ulje, **ovsena vlakna**, aroma, cimet.**

Energetske vrednosti po 100g	
Energija	877 kJ/ 209 kcal
Masti 9,9 g	
od toga zasićene masne kiseline	3,7 g
Ugljeni hidrati	25,0 g
od toga: šećer	17,0 g
Proteini	4,8 g
Soli	0,2 g
Jedinice hleba (BE)	2,1

Pihtija od carskog drobljenca

Art. CV1732

Sastojci: voda, **punomasno mleko u prahu**, šećer, modifikovani škrob, **puter**, **pšenično brašno**, **mlečni protein**, grožđice, inulin, mešavina hranljivih materija* **balance od jaja u prahu**, **ovsena vlakna**, cimet, sredstvo za zgušnjavanje: brašno semenki rogača; aroma, karanfilic.**

Energetske vrednosti po 100g	
Energija	746 kJ/ 177 kcal
Masti 6,4 g	
od toga zasićene masne kiseline	2,6 g
Ugljeni hidrati	23,0 g
od toga: šećer	15,0 g
Proteini	6,5 g
Soli	0,2 g
Jedinice hleba (BE)	1,92

Pihtija od Sacher torte

Art. CV1733

Sastojci: voda, **slatka pavlaka**, **punomasno mleko u prahu**, čokoladni preliv [Šećer, kakao masa, kakao puter, emulgator: lecitin (soja); prirodne arome vanilije], voćno punjenje kajsije (Kajsija, glukoza-fruktoza sirup, šećer, sredstva za geliranje: pektin, sredstvo za kiseljenje: limunska kiselina, regulator kiselosti: natrijum citrati; stabilizator: kalcijum citrati; aroma), šećer, **puter**, modifikovani škrob, **pšenično brašno**, inulin, mešavina hranljivih materija*, **ovsena vlakna**, aroma.**

Energetske vrednosti po 100g	
Energija	1107 kJ/ 265 kcal
Masti 12,9 g	
od toga zasićene masne kiseline	7,5 g
Ugljeni hidrati	31,0 g
od toga: šećer	21,0 g
Proteini	5,1 g
Soli	0,2 g
Jedinice hleba (BE)	2,58

CENAVIT-pihtije se stalno dalje razvijaju, radi toga sve slike u ovoj brošuri služe samo radi demonstracije. Isporučeni proizvodi mogu da odstupaju po boji i obliku. Slike slično / predlog za serviranje



Obogaćivanje hranljivim materijama

Naše pihtije imaju visoku hranjivu vrednost. Dodavanjem posebne mešavine hranljivih materija, hranljiva vrednost se dodatno povećava. To obezbeđuje da konzumenti - čak i ako jedu manje - dobiju najbolju snabdevenost visoko kvalitetnim, lako svarljivim hranljivim materijama.

Tako su naše pihtije važna podrška za one, koji imaju teškoće kod uzimanja hrane, jer konzumiranje 1-2

CENAVIT pihtije, već obezbeđuje visoku pokrivenost dnevno potrebnih hranljivih materija. Ili: Za one, koji se rado bave sportom traže se namirnice sa visokom koncentracijom hranljivih materija, lakom probavom i sa brzom dostupnošću hranljivih materija. Kod učenja, za decu i mlade potrebno je obezbediti brzo, dobro i zdravo snabdevanje energijom. Za građane poput mene i tebe, koji sebi kao užinu žele da priušte slasno, zdravo pojačanje.

Obogaćivanje hranljive materije mešavinom hranljivih materija na 100 g pihtije

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 kiselina	30,00 µg

Pantotenska kiselina	0,88 mg
Vitamin B6	0,38 mg
Vitamin B12	0,38 µg
Biotin	7,60 µg
Gvožđe	2,15 mg
Cink	1,90 mg
Bakar	0,19 mg
Mangan	0,38 mg

Fluor	442,00 µg
Jod	18,90 µg
Kalijum	126,00 mg
Kalcijum	152,00 mg
Fosfor	88,00 mg
Magnezijum	47,00 mg
Selen	10,48 µg
Hrom	7,58 µg
Molibden	12,63 µg

Ova dopuna omogućava pored odličnog snabdevanja energijom i belančevinama, optimalno snabdevanje vitaminima i mineralima.



To može CENAVIT Pihcija

Ukus, zadovoljstvo i osećaj sitosti

Budući da smo koristili prave namirnice, uspevamo da potrošačima priuštimo uživanje u jelu, kako im je to i poznato. Donosimo prirodu u kuću i na tanjir.

Regionalno poreklo proizvoda

Koristimo što je više moguće proizvode iz domaće proizvodnje. Obrađujemo ih profesionalno i pažljivo. Ne koristimo veštačke pojačivače ukusa, arome ili boje za namirnice. Na ovaj način imamo prirodan proizvod, čime je osigurano najveće zadovoljstvo u jelu.

Boja, oblik i konzistentnost

Naše pihcije imaju prirodnu boju polaznih sirovina. To su nekad veoma jarke boje, kao što je npr. kod pihcije od graška, pihcije od paradajza, pihcije od šargarepe ili kod pihcije od Sacher torte. Pihcije od mesa ili pihcije sa priložima imaju boje kao kod normalno pripremljene hrane od mesa ili priloga kao što su pirinač, testenine, itd. U pogledu konzistentnosti: naše pihcije kada se zagrevaju ili kada se regenerišu zadržavaju početni oblik. Naše pihcije su pravougaone. One se prema mogućnosti stavljaju sa ili bez pakovanja na lim za pečenje ili tanjir a zatim regenerišu. U pećnici za kuvanje sa parom, u mikrotalasnoj pećnici, u pećnici ili u kolicima za regeneraciju!

Olakšice kod upravljanja kuhinjom

Kod upotrebe naših pihcija vidimo kao mogućnost, da u velikoj meri olakšamo svakodnevni izazov u jednoj kuhinji. Svejedno, da li se radi o profesionalnom ili privatnom području, kod brige u ustanovama za brigu starijih lica ili negu ili u bolnicama. Zahvaljujući preciznoj tehnici i visoko profesionalnom okruženju, imamo prednost, da uvek možemo da ponudimo najbolji kvalitet proizvoda na najvišem nivou. Takođe kod higijene, kod osiguranja najboljeg kvaliteta sirovina ili kod porekla sirovina ne pravimo kompromise.

CENAVIT – kompletno opskrbljivanje za sve

CENAVIT-pihcije su olakšanje za ljude sa smetnjama kod gutanja i žvakanja.

CENAVIT-pihcije su takođe pogodni i za ljude, koji se rado bave sportom i traže životne namirnice sa visokom koncentracijom hranjivih vrednosti, lakom svarljivošću i brzi dotur hranljivih vrednosti.

Ili za decu i omladinu, da bi kod učenja obezbedili dobru energetska vrednost. Ili kada na primer treba da se na stolu stvori užina bogata hranljivim sastojcima, za svakoga od nas. Svejedno, da li se radi o velikim ili malim, mladim ili starim.

Sve što trebaš



✓ **Skladištiti**

✓ **Pripremiti**

✓ **Uživati**

Skladištenje hrane

Na -18 ° C, u *** zamrzivaču
(U zamrzivaču za duboko zamrzavanje-sandučar)
i ili *** u zamrzivač za duboko zamrzavanje-ladičar.

Preporuka za serviranje

Glavna jela

Pihtija od mesa ili ribe sa priložima i pihtija od povrća servirati npr. sa umakom od pečenja. Pihtija mogu da se naravno i prepolove i izrežu na četvrtine. Već odmrznute ostatke sačuvajte u frižideru i pojedite u roku od 24 časova.

Slatka jela

Dessert-pihtija npr. sa voćnim musom, voćno ogledalo (pasirano), sos od vanilije ili šlag.

Priprema

Kombi-aparat za kuvanje na pari ili cev za pečenje
Izvadite pihtiju iz pakovanja i pripremite u odgovarajućoj posudi odnosno limu za pečenje.

Kombi-aparat za kuvanje na pari ili cev za pečenje, odmrznuto:
Zagrejte na 130°C – najmanje 13 minuta

Kombi-aparat za kuvanje na pari ili cev za pečenje, smrznuto:
Zagrejte na 130°C – najmanje 20 minuta

Mikrotalasna peč

Stavite pihtiju na jedan tanjir ili odgovarajuću posudu za mikrotalasnu peč, lagano navlažite i pokrijte. Ili zagrejte u pakovanju i izvadite iz pakovanja

Mikrotalasna peč, odmrznuto:
Na 600 vati, zagrejte 1 minut i 20 sekundi i ostavite da stoji u zatvorenoj mikrotalasnoj peći 1 minut

Mikrotalasna peč, smrznuto:
Na 300 vati, zagrejte 3 minute i ostavite da stoji u zatvorenoj mikrotalasnoj peći 1 minut

Preporuka:

Pihtije od hleba i deserta 3 časa ostavite da se odmrznu na sobnoj temperaturi. Ove pihtije se mogu i zagrejati.

O ljudskom dostojanstvu

Dostojanstvo svakog građanina je važan element za „Osećam se dobro“. No, uvek postoje trenuci i životne faze, u kojima kao čovek izgubimo nešto svog „dostojanstva“, jer nam je za život potrebna podrška i pomoć drugih ljudi. To je za svako lice u potrebi poseban izazov, da ne kažemo, teret.

Onaj ko je nezavisan, dakle za svoj svakodnevni život ne treba pomoć drugih, taj se oseća kao ptica. Od onog dana, kada trebate pomoć nekoga da bi ovladali najjednostavnijim ali važnim stvarima života, to je uvek izazov. Čak i za one koji žive ovu uslugu za druge, a koja nije dovoljno cenjena. Podrška drugih je posebna usluga kao

i izazov. U većini slučajeva ona znači da se sami stavljate za zadnje mesto.

Naš projekat nije samo poslovna ideja, ali treba da bude i signal za posebno vrednovanje, pre svega za one među nama, koji svakodnevno – čak i ako je to njihov posao - ispunjavaju ovaj zadatak.

Želimo pomoći sa našim proizvodima, da bi stvorili olakšanje za svakog – da u pravom smislu reči imaju apetit za životom! I: Da živite dostojanstveno!

S poštovanjem,
Josef Kaltenecker

Za pravilno jedenje

Jedenje treba posmatrati samo kao čisto unošenje hrane? Prilikom jela treba da se radujemo i budemo zadovoljni, treba da uklonimo nedostatke i da u isto vreme iskoristimo vreme za punjenje baterija.

Kuvamo sa strašću i isporučujemo sva CENAVIT-jela jedinstvenog kvaliteta: Inspiracija od proverenih recepata za koje se koriste isključivo proverene sirovine sa domaćeg tržišta. Tako treba da izgleda dobra hrana, kako sebi je zamišljamo i kako nam prija.

Osim toga razmišljamo izvan okvira:

U kuhinji se ne pripremaju samo kulinarski užici, ona takođe radi u oblasti higijene na najvišem nivou. Uz to naša jela u porcijama možete da pripremate sa posebnom ljubavi prema detaljima. Na kraju, želimo da se kod konzumacije naših proizvoda dobro osećate. Tek kad se sve zajedno uskladi, za što se zalaže CENAVIT: Uživanje u svakodnevnom životu.





CENAVIT

cenavit

Apetit za životom

🏠 Eichholzerweg 5, A-8042 Graz

☎ +43 664 5433 320

✉ office@cenavit.at

www.cenavit.at

**Naručiti CENAVIT-pihtije:
na internetu pod www.cenavit.at
ili putem email-a na office@cenavit.at**