



Macedonia casera acompañada con queso, el postre más fresco para los niños en verano

12-07-2017

LAS RECETAS PARA EL MENÚ ESCOLAR DE BEL FOODSERVICE

En plena canícula veraniega, qué mejor que una macedonia fresquita para el postre del menú de los más pequeños. Las nutricionistas del Bel Foodservices nos ofrecen en esta ocasión una receta sencilla y riquísima, enriquecida con calcio gracias a la porción de queso *Kiri* añadida. Una opción ideal para los niños y niñas, y muy bien aceptada tanto como postre en menús de campamentos y colonias, como en casa.

La macedonia de frutas es un postre típico de la cocina española. Su popularidad radica en la mezcla de sabores que ofrecen las diferentes frutas que componen la macedonia, junto con el ligero sabor dulce que compensa la acidez de la fruta. Para los escolares más pequeños tiene una ventaja añadida, ya que la maceración en el almíbar ablanda la firmeza de la fruta haciéndola más fácil de masticar para una dentadura en plena transformación. La combinación con una porción de queso *Kiri* permite enriquecer la receta en calcio y aportar parte de una de las raciones diarias que se debe ofrecer a los más pequeños a lo largo del día.

En verano, además, la macedonia es un postre especialmente indicado por su frescura y los más pequeños lo aceptan muy bien como postre en menús de campamentos y colonias, así como en casa.

Image not found or type unknown



PROCESO DE ELABORACIÓN

Paso 1:

– Pelar y cortar todas las frutas en trozos pequeños. Colocar en una fuente y espolvorear con azúcar y mezclar.

Paso 2:

– Servir en un plato o bol con una porción de queso *Kiri*.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Image not found or type unknown



ALÉRGENOS: leche.

Todas las recetas de Bel Foodservice responden a las necesidades del sector de las colectividades (en este caso del segmento de restauración escolar) teniendo en cuenta:

1. Las necesidades nutricionales específicas de los escolares.
2. La limitación de las cocinas de colectividades en cuanto a medios, tiempo, control de riesgos y procesos.
3. Los costes por menú que se demandan en el sector.
4. La preocupación por la reducción del desperdicio alimentario.
5. La utilización de materias primas de calidad y confianza, que cumplan los requerimientos y restricciones más exigentes.

– Contacta con **Bel Foodservice** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [‘Pechuga de pollo rellena con jamón y loncha de queso cheddar’, una delicia para los ‘peques’](#)
- [Canelones de atún con queso, un plato rico en fósforo y calcio, perfecto para los escolares](#)
- [Quiche de jamón york con queso, nutritiva y con un sabor y textura que encanta a los pequeños](#)
- [Albóndigas de pollo con crema de queso: hierro y una textura excelente para la vuelta al ‘cole’](#)
- [Espaguetis a la carbonara menos calóricos, elaborados con crema de queso en lugar de nata](#)
- [‘Flamenquines de jamón y loncha de queso cheddar La Vaca que ríe Toastinette’](#)
- [Propuesta para la cena: ‘Empanada de atún con loncha de queso La Vaca que ríe Tranchettes’](#)
- [Para el menú escolar: ‘Bacalao al horno con patatas y crema de queso La Vaca que ríe’](#)
- [Bel Foodservice apoya a las colectividades con sus libros trimestrales de menús para colegios](#)
- [Bel Foodservice edita para los profesionales una guía de nutrición para escolares](#)