



Eudec Food amplia su gama de triturados y presenta sus menús sin alérgenos

14-10-2014

Para expresar su responsabilidad con el sector sanitario, Eudec Food ha estado presente en el *XVI Congreso nacional de hostelería hospitalaria*, celebrado en Sevilla, para presentar y dar a conocer su servicio de alimentación especial y debidamente controlado, adaptado a las necesidades de cada paciente.

En el *stand* que la firma tenía en la exposición comercial, se destacaron dos tipos de alimentos; los triturados y los alimentos sin alérgenos. El objetivo es principalmente seguir ofreciendo una gran variedad de alimentos de quinta gama, sin perder la textura y el tacto de una buena comida, respetando y adaptando cada pieza al paciente en concreto.

Desde el centro de innovación y desarrollo de Eudec food, se está trabajando en la posibilidad de ofrecer, además de los triturados básicos, otros alimentos y platos más elaborados para permitir que los pacientes puedan disfrutar en un rango superior de la gastronomía: 'Ternera triturada', 'Pudding de tortilla francesa', 'Pescado triturado', 'Pavo triturado', 'Butifarra triturada' o 'Leche dulce' para elaborar arroz con leche (tanto en frío como en caliente).

Además, se trabaja con la posibilidad de incorporar una gran variedad de complementos y alimentos decorativos en la mayoría de los platos, con el objetivo de dar más color a los platos que se presentan en hospitales, mejorando su aspecto y haciendo más amena la hora de comer. Algunos de estos complementos que pueden dar un giro a la percepción del plato de 360° son: ajo peregil, jamón, chorizo o el aceite de gambas.

Por último, Eudec Food destacó también en Sevilla, su oferta de comida sin alérgenos, aptos para las intolerancias y alergias más comunes. Estas dietas especiales se presentan en envases individuales, lo que permite la apertura de las mismas por parte del consumidor final. Esto, además de facilitar el proceso a la empresa operadora, ofrece al comensal, no sólo la garantía de seguridad, sino la percepción muy clara de esa garantía de seguridad.

En definitiva, Eudec Food trabaja para ofrecer una gran variedad de platos con la posibilidad de realizar un menú rotativo de dos

semanas asegurando una dieta equilibrada y variada para los pacientes.

www.eudecfood.com