



Una porción de queso como contrapunto al sabor dulce de una compota de manzana

14-06-2017

LAS RECETAS PARA MAYORES DE BEL FOODSERVICE

La mayoría de personas mayores aceptan de buen gusto el sabor dulce aunque, sobre todo en personas con problemas de masticación, se les puede hacer monótono y pesado ingerir un postre entero. Las dietistas de Bel Foodservice nos aconsejan en este caso acompañar una compota de manzana con unos 'quesitos' de *La Vaca que ríe*, contrapunto ideal para alternar el sabor dulce con el sabor más salado del queso.

La compota de manzana resulta un postre ideal para las personas mayores con problemas dentarios o dificultades de masticación. A pesar de que los alimentos o recetas con sabor dulce son muy apreciadas entre este tipo de comensales, al cabo de unas cucharadas este sabor puede resultar pesado y monótono rechazando parte de la ración servida y, por lo tanto, reduciendo la ración de frutas diarias recomendadas.

En este sentido, la porción de queso *La Vaca que ríe* es el contrapunto ideal para alternar el sabor dulce de la compota con el sabor más salado del queso, haciendo que los ancianos consuman la ración completa y se beneficien de los aportes nutricionales de ambos productos.

Image not found or type unknown



PROCESO DE ELABORACIÓN

Paso 1:

– Cocer agua con una cucharada de azúcar hasta que se disuelva y se forme un almíbar ligero.

Paso 2:

– Pelar y cortar la manzana en trozos.

Paso 3:

– Añadir la manzana al almíbar y dejar cocer durante 30 minutos.

Paso 4:

– Cuando esté cocida triturar y pasar a un cuenco.

Paso 5:

– Colocar la compota en un cuenco junto con un la porción de queso *La Vaca que ríe*.

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 residencias de las personas mayores) teniendo en cuenta:

1. Las necesidades nutricionales específicas de las personas mayores.
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

- Receta de 'Ternera asada con salsa de verduras y crema de queso', especial para mayores
- Receta de pastel de carne con crema de queso, un completo plato para personas mayores
- 'Tacos de atún encebollados con crema de queso La Vaca que ríe Fórmula Plus'
- Contra los radicales libres y la osteoporosis: 'Pimiento relleno de bacalao y crema de queso'
- Una delicia para las personas mayores: 'Porción de queso La Vaca que ríe Light con torrija'
- Para los mayores: 'Arroz cremoso de verduras con queso La Vaca que ríe Fórmula Plus'
- Para personas mayores: 'Crema de lentejas con crema de queso La Vaca que ríe Fórmula Plus'
- Bel Foodservice pone a disposición de sus clientes los 'Libros de menús para residencias'
- Bel facilita a los profesionales una guía sobre nutrición en personas mayores