

Gama Winvitalis

Recetas tradicionales con textura modificada



Alimentación adaptada
con gusto





Índice

Introducción

5

Platos triturados

10

Platos preformados

28

Información nutricional

38

Proceso de regeneración

46



apetito arqués presenta sus platos Winvitalis con textura modificada para una alimentación adaptada.

Cocineros, dietistas y nutricionistas se han unido para desarrollar la selección gastronómica Winvitalis para personas con necesidades especiales de masticación y/o deglución.

El resultado son unos platos con mucho gusto, nutricionalmente completos, de textura y color agradable en el que se puede identificar el aroma y el sabor de los ingredientes de cada receta estimulando el apetito del usuario.

WINVITALIS

Alimentación adaptada con gusto

Los platos apetito Winvitalis favorecen el apetito y buen ánimo, reduciendo los problemas de desnutrición.

Compartir estas recetas adaptadas mejorará la calidad de vida de las personas vulnerables que recuperarán el gusto por compartir una comida que no defrauda.

Los platos de 5ª gama Winvitalis ofrecen una solución única para una estrategia de atención centrada en las personas.

Son platos para pacientes con desnutrición; con diferentes tipos de disfagia; con enfermedades neurológicas; sin coordinación muscular; con demencia; con enfermedades degenerativas como Parkinson o Alzheimer; con traumatismos maxilofaciales o con falta de piezas dentales.

Todos ellos disfrutarán de un surtido de platos tradicionales cocinados con la mejor materia prima y a partir de recetas familiares, siguiendo los criterios de la Dieta Mediterránea.



La posibilidad de percibir los colores, aromas y sabores de cada componente que conforma el plato y disfrutar de las recetas tradicionales, conocidas y gustosas permiten que la persona con problemas de deglución y/o masticación alcance un grado de satisfacción que contribuye notablemente en la mejora de su calidad de vida.

Noelia Ivandić

Dietista-Nutricionista del equipo
apetito arqués

La selección gastronómica **apetito Winvitalis adaptada a una textura homogénea es equilibrada, sabrosa y nutricionalmente completa en macro y micronutrientes.**



Plato de textura adaptada triturado



Plato de textura adaptada preformado

- ✓ Una ración de monodosis (350 g) equivale a una comida nutricionalmente completa.
- ✓ Al ser platos hiperproteicos, son ideales para solucionar la desnutrición o baja ingesta. Promedio por ración: 420 kcal
- ✓ Todos los platos son ricos en proteínas de alto valor biológico, en ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados y con bajo nivel de potasio.
- ✓ Productos de gran calidad que solo utilizan las partes nobles de los alimentos.
- ✓ Con las ventajas nutricionales del producto congelado.
- ✓ Cocinados con aceite 100% oliva y sazonados con plantas aromáticas y especias.

Estrategia de anteción centrada en las personas

Los productos adaptados de **5ª Gama congelada** **apetito están elaborados con productos frescos de alta calidad y con todas las garantías.**



1. Empezamos seleccionando en origen materia prima de primera calidad.
2. Luego, siguiendo las mejores recetas, lo cocinan nuestros chefs de forma tradicional.
3. Finalmente, lo ultracongelamos para que usted pueda ofrecerlo en su centro como si estuviera cocinado in situ, con todo su sabor.

Los controles de calidad y seguridad alimentaria en todo el proceso garantizan una solución muy segura.

Los alimentos de 5ª Gama son el resultado de la aplicación de las nuevas tecnologías en el campo de la gastronomía que hacen posible tener en nuestra mesa platos como recién hechos.



16 platos triturados

para una alimentación saludable y adaptada



94901

Guiso de pescado al estilo mediterráneo

Pág 10



94902

Pescado estofado con espinacas y garbanzos

Pág 11



94903

Pechuga de pollo y vegetales con pasta

Pág 12



94904

Estofado de pollo, verduras y garbanzos

Pág 13



94905

Ragú de carne de vacuno con vegetales

Pág 14



94906

Estofado de cerdo, patata y zanahoria

Pág 15



94907

Revuelto de huevo con verduras

Pág 16



94908

Potaje de arroz, garbanzos y verduras

Pág 17



94909

Bistec de cerdo a la brasa con verduras

Pág 18



94911

Alubias con chorizo

Pág 20



94913

Pavo, zanahoria y patata hervidos

Pág 22



94915

Pasta con salsa boloñesa

Pág 24



94910

Paella

Pág 19



94912

Tortilla de patata

Pág 21



94914

Pescado, zanahoria y arroz hervidos

Pág 23



94916

Cerdo con arroz y zanahoria

Pág 25



94901

Guiso de pescado al estilo mediterráneo

Guiso de lomo de abadejo de Alaska con caldo de marisco cocinado con aceite de oliva y verduras de la huerta frescas.

Alérgenos:



Sugerencia de presentación



94902

Pescado estofado con espinacas y garbanzos

Receta inspirada en los “garbanzos con espinacas y bacalao”, usando el abadejo de Alaska para reducir el contenido de sal.

Alérgenos



Sugerencia de presentación



94903

Pechuga de pollo con vegetales y pasta

La albahaca fresca y las aceitunas aportan un extra de aroma a esta nutritiva receta de pollo con pasta y verdura fresca.

Alérgenos:



Sugerencia de presentación



94904

Estofado de pollo, verduras y garbanzos

Guiso tradicional con ingredientes menos grasos y plantas aromáticas como el tomillo y el romero.

Alérgenos:



Sugerencia de presentación



94905

Ragú de carne de vacuno con vegetales

Ternera guisada con verduras muy fondeadas para potenciar los sabores.

Alérgenos:



Sugerencia de presentación



94906

Estofado de cerdo, patata y zanahoria

Plato ligero a base de carne magra de cerdo y verduras, aromatizadas con orégano fresco.

Alérgenos:



Sugerencia de presentación



94907

Revuelto de huevo con verduras

Receta a base de huevo
de gallina cocinados con
verduras frescas.

Alérgenos:



Sugerencia de presentación



94908

Potaje de arroz, garbanzos y verduras

Plato vegetariano con el
aporte proteico de la soja.

Alérgenos:



Sugerencia de presentación



94909

Bistec de cerdo a la brasa con verduras

Combinación de carne fresca de jamón de cerdo marinado y braseado con verduras, para un resultado un tanto más especiado.

Alérgenos:



Sugerencia de presentación



94910

Paella

Plato suave y aromático con sencillos ingredientes como arroz, pescado fresco, caldo de marisco, verduras y azafrán.

Alérgenos:



Sugerencia de presentación



94911

Alubias con chorizo

Aporta un alto valor nutritivo y un sabor sutilmente aromatizado por el tradicional pimentón.

Alérgenos:



Sugerencia de presentación



94912

Tortilla de patata

Sus ingredientes principales son huevos frescos, patatas y cebolla de primera calidad.

Alérgenos:



Sugerencia de presentación



94915

Pavo, zanahoria y patata hervidos

Plato que combina verdura
con pavo y un toque de
tomillo y romero.

Alérgenos:



Sugerencia de presentación



94914

Pescado, zanahoria y arroz hervidos

Filete de abadejo de Alaska,
con zanahorias y arroz largo,
todo ello cocinado con
aceite de oliva.

Alérgenos:



Sugerencia de presentación



94915

Pasta con salsa boloñesa

Plato con tomates naturales y especias, textura cremosa y un color vistoso y apetecible.

Alérgenos:



Sugerencia de presentación



94917

Cerdo con arroz y zanahoria

Plato que combina la carne de cerdo con el arroz y las zanahoria aromatizadas con orégano fresco.

Sugerencia de presentación

15 platos preformados



26001
**Preformado
Salchicha de cerdo**

Pág 30



26030
**Preformado Patata y
cebolla**

Pág 30



26015
**Preformado Guiso de
judías**

Pág 31



26033
**Preformado
Macarrones con
mantequilla**

Pág 32



26043
**Preformado
Espinacas a la crema**

Pág 32



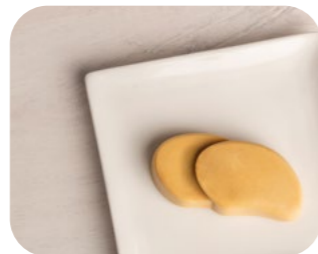
26005
**Preformado Carne
de vacuno asada**

Pág 33



26007
**Preformado Carne
de cerdo guisada**

Pág 33



26008
**Preformado Pollo
asado**

Pág 34

En estos platos es posible identificar los alimentos que configuran la comida porque se modelan **con su forma, sabor y color original.**



26046
**Preformado
Guisantes al vapor**

Pág 34



26047
**Preformado
Zanahoria hervida**

Pág 35



26048
**Preformado Brócoli
al vapor**

Pág 35



26020
**Preformado Filete de
pescado**

Pág 36



26021
**Preformado Suprema
de salmón**

Pág 36



26023
**Preformado Puré de
patata**

Pág 37



26150
**Preformado
Pan de molde**

Pág 37

26001

Preformado Salchicha de cerdo

Alérgenos:



26015

Preformado Guiso de judías

Alérgenos:



26030

Preformado Patata y cebolla

Alérgenos:



26033

Preformado Macarrones con mantequilla

Alérgenos:



26005

Preformado Carne de vacuno asada

Alérgenos:



26043

Preformado Espinacas a la crema

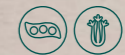
Alérgenos:



26007

Preformado Carne de cerdo guisada

Alérgenos:



26008

Preformado Pollo asado

Alérgenos:



26047

Preformado Zanahoria hervida

Alérgenos:



26046

Preformado Guisantes al vapor

Alérgenos:



26048

Preformado Brócoli al vapor

Alérgenos:



26020

Preformado Filete de pescado

Alérgenos:



26023

Preformado Puré de patata

Alérgenos:



26021

Preformado Suprema de salmón

Alérgenos:



26150

Preformado Pan de molde

Alérgenos:



Información nutricional triturados

por 100 g de producto

94901 Guiso de pescado al estilo mediterráneo	
Valor Energético	120 kcal
Grasas	6,2 g
de las cuales saturadas	1,1 g
Hidratos de carbono	9,7 g
de los cuales azúcares	2,2 g
Fibra alimentaria	0,5 g
Proteínas	5,9 g
Sal	0,46 g

94903 Pechuga de pollo y vegetales con pasta	
Valor Energético	121 kcal
Grasas	5,1 g
de las cuales saturadas	0,9 g
Hidratos de carbono	10,2 g
de los cuales azúcares	2,3 g
Fibra alimentaria	1,0 g
Proteínas	7,8 g
Sal	0,47 g

94905 Ragú de carne de vacuno con vegetales	
Valor Energético	117 kcal
Grasas	5,0 g
de las cuales saturadas	1,6 g
Hidratos de carbono	11,0 g
de los cuales azúcares	1,4 g
Fibra alimentaria	1,3 g
Proteínas	6,2 g
Sal	0,48 g

94907 Revuelto de huevo con verduras	
Valor Energético	120 kcal
Grasas	6,9 g
de las cuales saturadas	1,9 g
Hidratos de carbono	8,1 g
de los cuales azúcares	1,6 g
Fibra alimentaria	1,2 g
Proteínas	5,7 g
Sal	0,47 g

94909 Bistec de cerdo a la brasa con verduras	
Valor Energético	121 kcal
Grasas	5,4 g
de las cuales saturadas	1,5 g
Hidratos de carbono	11,8 g
de los cuales azúcares	3,8 g
Fibra alimentaria	1,2 g
Proteínas	5,8 g
Sal	0,42 g

94911 Alubias con chorizo	
Valor Energético	141 kcal
Grasas	6,5 g
de las cuales saturadas	1,6 g
Hidratos de carbono	14 g
de los cuales azúcares	1,6 g
Fibra alimentaria	1,5 g
Proteínas	5,8 g
Sal	0,55 g

94902 Pescado estofado con espinacas y garbanzos	
Valor Energético	121 kcal
Grasas	5,6 g
de las cuales saturadas	1,0 g
Hidratos de carbono	11,0 g
de los cuales azúcares	0,9 g
Fibra alimentaria	1,1 g
Proteínas	5,8 g
Sal	0,41 g

94904 Estofado de pollo, verduras y garbanzos	
Valor Energético	120 kcal
Grasas	5,4 g
de las cuales saturadas	1,0 g
Hidratos de carbono	10,1 g
de los cuales azúcares	1,3 g
Fibra alimentaria	1,2 g
Proteínas	7,2 g
Sal	0,47 g

94906 Estofado de cerdo, patata y zanahoria	
Valor Energético	117 kcal
Grasas	5,4 g
de las cuales saturadas	1,5 g
Hidratos de carbono	10,6 g
de los cuales azúcares	2,2 g
Fibra alimentaria	1,4 g
Proteínas	5,8 g
Sal	0,45 g

94908 Potaje de arroz, garbanzos y verduras	
Valor Energético	121 kcal
Grasas	6,7 g
de las cuales saturadas	1,1 g
Hidratos de carbono	10,5 g
de los cuales azúcares	2,1 g
Fibra alimentaria	2,3 g
Proteínas	3,4 g
Sal	0,43 g

94910 Paella	
Valor Energético	121 kcal
Grasas	6,4 g
de las cuales saturadas	1,1 g
Hidratos de carbono	9,6 g
de los cuales azúcares	1,3 g
Fibra alimentaria	0,9 g
Proteínas	5,8 g
Sal	0,47 g

94912 Tortilla de patata	
Valor Energético	122 kcal
Grasas	6,8 g
de las cuales saturadas	1,9 g
Hidratos de carbono	9 g
de los cuales azúcares	1,4 g
Fibra alimentaria	0,9 g
Proteínas	5,7 g
Sal	0,47 g

Información nutricional triturados

por 100 g de producto

94913 Pavo, zanahoria y patata hervidos

Valor Energético	130 kcal
Grasas	6,4 g
de las cuales saturadas	1,4 g
Hidratos de carbono	11 g
de los cuales azúcares	2,1 g
Fibra alimentaria	1,5 g
Proteínas	6 g
Sal	0,53 g

94914 Pescado, zanahoria y arroz hervidos

Valor Energético	130 kcal
Grasas	7,1 g
de las cuales saturadas	1,2 g
Hidratos de carbono	10 g
de los cuales azúcares	1,7 g
Fibra alimentaria	0,6 g
Proteínas	5,9 g
Sal	0,49 g

94915 Pasta con salsa boloñesa

Valor Energético	137 kcal
Grasas	8,8 g
de las cuales saturadas	2,2 g
Hidratos de carbono	7,8 g
de los cuales azúcares	2 g
Fibra alimentaria	0,6 g
Proteínas	6,3 g
Sal	0,49 g

94917 Cerdo con arroz y zanahoria

Valor Energético	128 kcal
Grasas	6,4 g
de las cuales saturadas	1,6 g
Hidratos de carbono	11 g
de los cuales azúcares	2,2 g
Fibra alimentaria	0,9 g
Proteínas	6,2 g
Sal	0,49 g



Información nutricional preformados

por 100 g de producto

26001 Preformado Salchicha de cerdo	
Valor Energético	159 kcal
Grasas	11 g
de las cuales saturadas	2,1 g
Hidratos de carbono	3,3 g
de los cuales azúcares	0,7 g
Fibra alimentaria	<0,5 g
Proteínas	13 g
Sal	0,86 g

26030 Preformado Patata y cebolla	
Valor Energético	201 kcal
Grasas	15 g
de las cuales saturadas	1,5 g
Hidratos de carbono	11 g
de los cuales azúcares	0,9 g
Fibra alimentaria	2,2 g
Proteínas	4,1 g
Sal	0,5 g

26015 Preformado Guiso de judías	
Valor Energético	178 kcal
Grasas	12 g
de las cuales saturadas	1,1 g
Hidratos de carbono	8,2 g
de los cuales azúcares	1,9 g
Fibra alimentaria	3,1 g
Proteínas	7,3 g
Sal	0,65 g

26005 Preformado Carne de vacuno asada	
Valor Energético	164 kcal
Grasas	9,5 g
de las cuales saturadas	2,6 g
Hidratos de carbono	5,4 g
de los cuales azúcares	0,9 g
Fibra alimentaria	<0,5 g
Proteínas	14 g
Sal	0,76 g

26007 Preformado Carne de cerdo guisada	
Valor Energético	185 kcal
Grasas	13 g
de las cuales saturadas	2,7 g
Hidratos de carbono	4 g
de los cuales azúcares	1 g
Fibra alimentaria	<0,5 g
Proteínas	12 g
Sal	0,52 g

26008 Preformado Pollo asado	
Valor Energético	176 kcal
Grasas	11 g
de las cuales saturadas	1,8 g
Hidratos de carbono	5,6 g
de los cuales azúcares	1,3 g
Fibra alimentaria	0,6 g
Proteínas	14
Sal	0,7 g

26033 Preformado Macarrones con mantequilla	
Valor Energético	202 kcal
Grasas	15 g
de las cuales saturadas	6,9 g
Hidratos de carbono	11 g
de los cuales azúcares	2,7 g
Fibra alimentaria	<0,5 g
Proteínas	4,9 g
Sal	0,59 g

26043 Preformado Espinacas a la crema	
Valor Energético	181 kcal
Grasas	14 g
de las cuales saturadas	2,3 g
Hidratos de carbono	6,9 g
de los cuales azúcares	1,4 g
Fibra alimentaria	1,7 g
Proteínas	5,9 g
Sal	0,61 g

26046 Preformado Guisantes al vapor	
Valor Energético	192 kcal
Grasas	13 g
de las cuales saturadas	1,3 g
Hidratos de carbono	10 g
de los cuales azúcares	3,2 g
Fibra alimentaria	2,7 g
Proteínas	6,1 g
Sal	0,59 g

26047 Preformado Zanahoria hervida	
Valor Energético	190 kcal
Grasas	12 g
de las cuales saturadas	1,1 g
Hidratos de carbono	15 g
de los cuales azúcares	5,1 g
Fibra alimentaria	2 g
Proteínas	4,4 g
Sal	0,49 g

26048 Preformado Brócoli al vapor	
Valor Energético	191 kcal
Grasas	16 g
de las cuales saturadas	2,8 g
Hidratos de carbono	5,7 g
de los cuales azúcares	2,5 g
Fibra alimentaria	1,5 g
Proteínas	5,1 g
Sal	0,48 g

26020 Preformado Filete de pescado	
Valor Energético	181 kcal
Grasas	11 g
de las cuales saturadas	2 g
Hidratos de carbono	8,9 g
de los cuales azúcares	2,2 g
Fibra alimentaria	<0,5 g
Proteínas	12 g
Sal	0,54 g

Información nutricional preformados por 100 g de producto

26021 Preformado Suprema de salmón	
Valor Energético	166 kcal
Grasas	9,3 g
de las cuales saturadas	1,5 g
Hidratos de carbono	8,3 g
de los cuales azúcares	3,9 g
Fibra alimentaria	<0,5 g
Proteínas	12 g
Sal	0,49 g

26023 Preformado Puré de patata	
Valor Energético	199 kcal
Grasas	15 g
de las cuales saturadas	1,5 g
Hidratos de carbono	11 g
de los cuales azúcares	0,6 g
Fibra alimentaria	2,4 g
Proteínas	4,1 g
Sal	0,62 g

26150 Preformado Pan de Molde	
Valor Energético	198 kcal
Grasas	14 g
de las cuales saturadas	5,5 g
Hidratos de carbono	13 g
de los cuales azúcares	0,9 g
Fibra alimentaria	0,7 g
Proteínas	4,2 g
Sal	0,58 g

Alérgenos:



Gluten



Huevo



Apio



Frutos de
cáscara



Pescado



Soja



Sésamo



Cacahuete



Crustáceos



Moluscos



Proteína
de leche



Lactosa



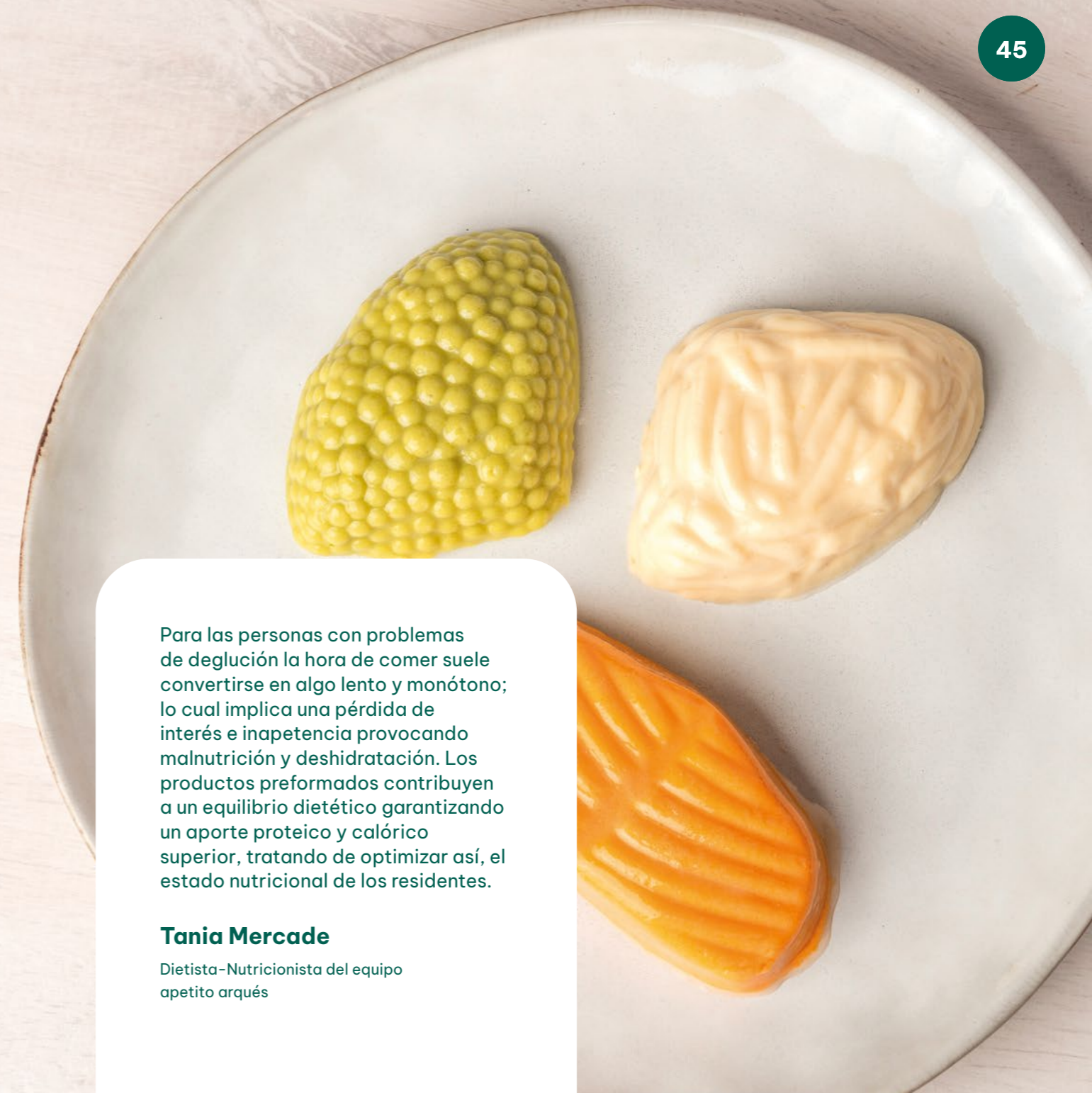
Mostaza



Sulfitos



Altramuces



Para las personas con problemas de deglución la hora de comer suele convertirse en algo lento y monótono; lo cual implica una pérdida de interés e inapetencia provocando malnutrición y deshidratación. Los productos preformados contribuyen a un equilibrio dietético garantizando un aporte proteico y calórico superior, tratando de optimizar así, el estado nutricional de los residentes.

Tania Mercade

Dietista-Nutricionista del equipo
apetito arqués

Platos deliciosos y nutritivos que se preparan en tan solo 3 sencillos pasos.

Es fácil de gestionar y evita mermas. Los platos ofrecen una solución completa para cubrir la planificación de menús.



1. Almacenaje

Los platos se almacenan de forma simple y ordenada en el congelador. Todos los platos se presentan en formato individual, favoreciendo una operativa más versátil y un coste controlado.



2. Preparación

Los platos apetito son tan versátiles que pueden prepararse sin descongelación. Llenar los recipientes para horno con las raciones individuales Winvitalis y seguir las instrucciones de regeneración de la etiqueta.



3. Regeneración

En función del tipo de cocción del plato: seleccionar el programa, ajustar la temperatura y el tiempo. En aproximadamente 40-50 minutos servir un plato de textura adaptada como acabado de hacer.



Homogéneo

Siempre recibirán el mismo producto, sin merma de cantidad ni calidad. Siempre la misma receta y el mismo sabor.



Sin conservantes

Ofrecemos productos 100% naturales, con materia prima de primera calidad, sin aditivos ni conservantes artificiales.



Fácil preparación

En 25 minutos la mayoría de los platos estarán listos para servir, como recién hechos.



Vida útil

El proceso de ultracongelado nos permite prolongar la vida útil de los platos hasta los 12 meses.



Formato versátil

El formato en bloque individual o multi-porción permite una gran flexibilidad.



Seguridad

Controles de calidad en todos nuestros productos y procesos. Trazabilidad garantizada de nuestros platos.

apetito | ARQUÉS

Alimentando
el futuro

BARCELONA | VALENCIA | MADRID

Cocinamos soluciones únicas:
Te invitamos a probar nuestros platos.

Contacta con nosotros en:
www.apetitoarques.com
info@apetitoarques.com



www.apetitoarques.com