Platos triturados y preformados

Recetas tradicionales con textura modificada



apetito | ARQUÉS



Alimentación adaptada con gusto





Índice

Introducción 5

Platos triturados 11

Platos preformados 31

Información nutricional 42

Proceso de horneado 46





Apetito Arqués presenta sus platos con textura modificada para una alimentación adaptada.

Cocineros, dietistas y nutricionistas se han unido para desarrollar la selección gastronómica adaptada 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.

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

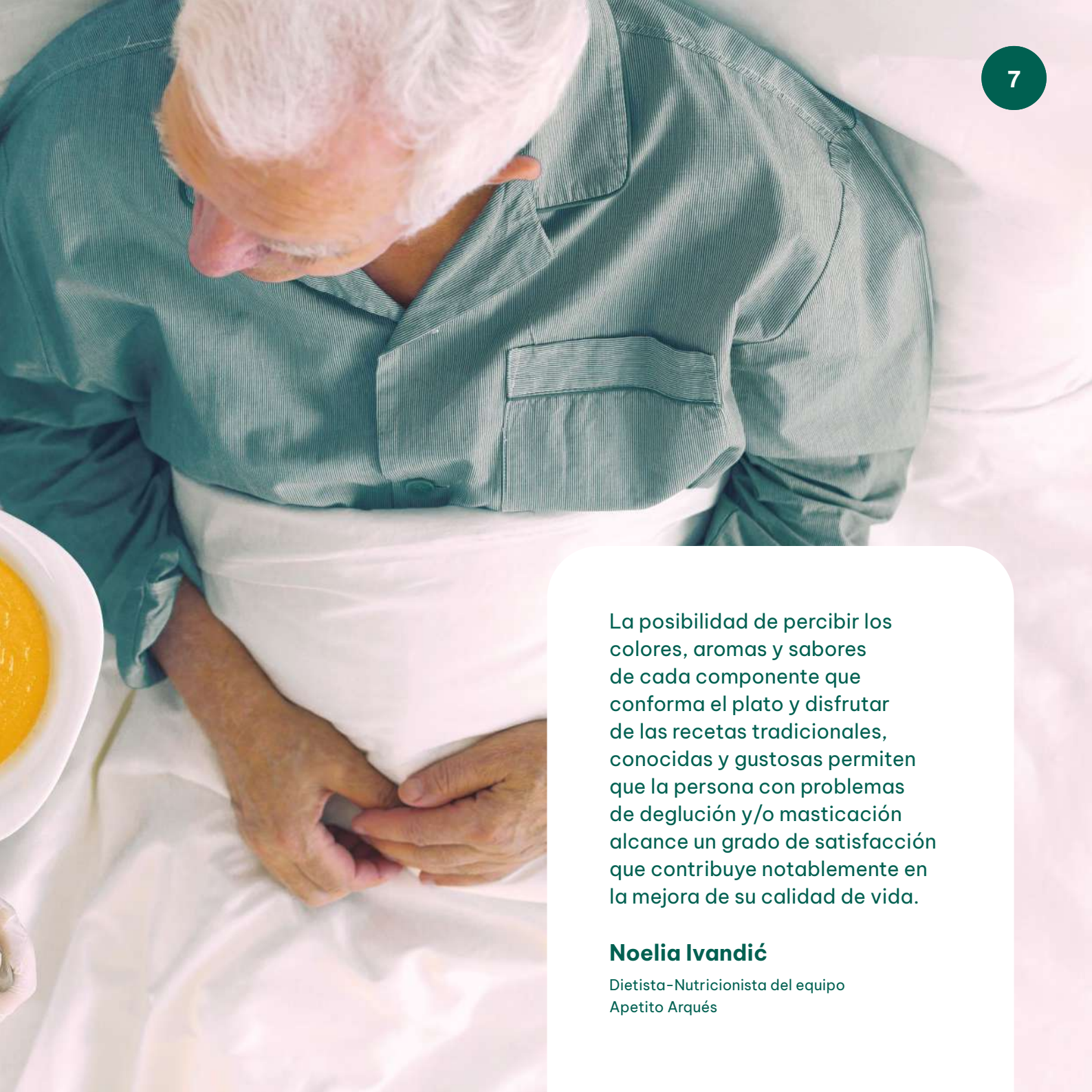
Compartir estas recetas adaptadas mejorará la calidad de vida de las personas vulnerables que recuperarán el gusto por compartir una comida que no defrauda.

Estos platos de 5ª gama 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.

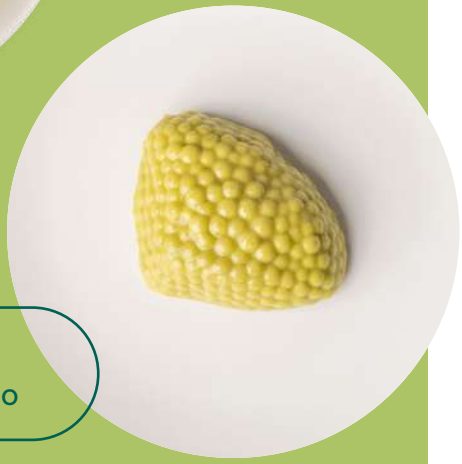
Noelia Ivandić

Dietista-Nutricionista del equipo
Apetito Arqués

La selección gastronómica 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

- Los platos triturados son monodosis (350 g). Equivale a una comida nutricionalmente completa. Promedio por ración: 420 kcal
- Todos los platos son ricos en proteínas de alto valor biológico, en ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados.
- Productos de gran calidad que solo utilizan las partes nobles de los alimentos.
- Con las ventajas nutricionales del producto ultracongelado.
- Los platos triturados están cocinados con aceite de oliva y sazonados con plantas aromáticas y especias.

Estrategia de atención centrada en las personas



Los productos adaptados de 5ª gama ultra-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.

Alérgenos

- Gluten
- Huevo
- Proteina de leche
- Apio
- Frutos de cáscara
- Lactosa
- Pescado
- Soja
- Altramuces
- Sésamo
- Cacahuete
- Mostaza
- Crustáceos
- Moluscos
- Sulfitos



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 triturados

19 platos triturados

para una alimentación saludable y adaptada



94901

Guiso de pescado al estilo mediterráneo

Pág 12



94902

Pescado estofado con espinacas y garbanzos

Pág 13



94903

Pechuga de pollo y vegetales con pasta

Pág 14



94904

Estofado de pollo, verduras y garbanzos

Pág 15



94905

Ragú de carne de vacuno con vegetales

Pág 16



94906

Estofado de cerdo, patata y zanahoria

Pág 17



94907

Revuelto de huevo con verduras

Pág 18



94908

Potaje de arroz, garbanzos y verduras

Pág 19



94909

Bistec de cerdo a la brasa con verduras

Pág 20



94910

Paella

Pág 21



94911
Alubias con chorizo
Pág 22



94912
Tortilla de patata
Pág 23



94913
Pavo, zanahoria y patata hervidos
Pág 24



94914
Pescado, zanahoria y arroz hervidos
Pág 25



94915
Pasta con salsa boloñesa
Pág 26



94917
Cerdo con arroz y zanahoria
Pág 27

Novedades triturados

Pág 30

94918 Guiso de salmón con patatas y guisantes
94919 Guiso de lentejas y verduras con patatas
94920 Guiso de pavo, brócoli y patatas con bechamel





94901

Guiso de pescado al estilo mediterráneo

Peso caja (g)	Uds. caja	Peso Ud. (g)
5.600	16	350

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



Sugerencia de presentación

94902

Pescado estofado con espinacas y garbanzos

Peso caja (g)	Uds. caja	Peso Ud. (g)
5.600	16	350

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

Alérgenos

94903

Pechuga de pollo con vegetales y pasta

Peso caja (g)	Uds. caja	Peso Ud. (g)
5.600	16	350

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

Peso caja (g)	Uds. caja	Peso Ud. (g)
5.600	16	350

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

Peso caja (g)	Uds. caja	Peso Ud. (g)
5.600	16	350

Ternera guisada con verduras muy fondeadas para potenciar los sabores.

Alérgenos:



Sugerencia de presentación



94906

Estofado de cerdo, patata y zanahoria

Peso caja (g)	Uds. caja	Peso Ud. (g)
5.600	16	350

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

Peso caja (g)	Uds. caja	Peso Ud. (g)
5.600	16	350

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

Alérgenos:

Sugerencia de presentación



94908

Potaje de arroz, garbanzos y verduras

Peso caja (g)	Uds. caja	Peso Ud. (g)
5.600	16	350

Plato vegetariano con el aporte proteico de la soja.

Alérgenos:

Sugerencia de presentación



94909

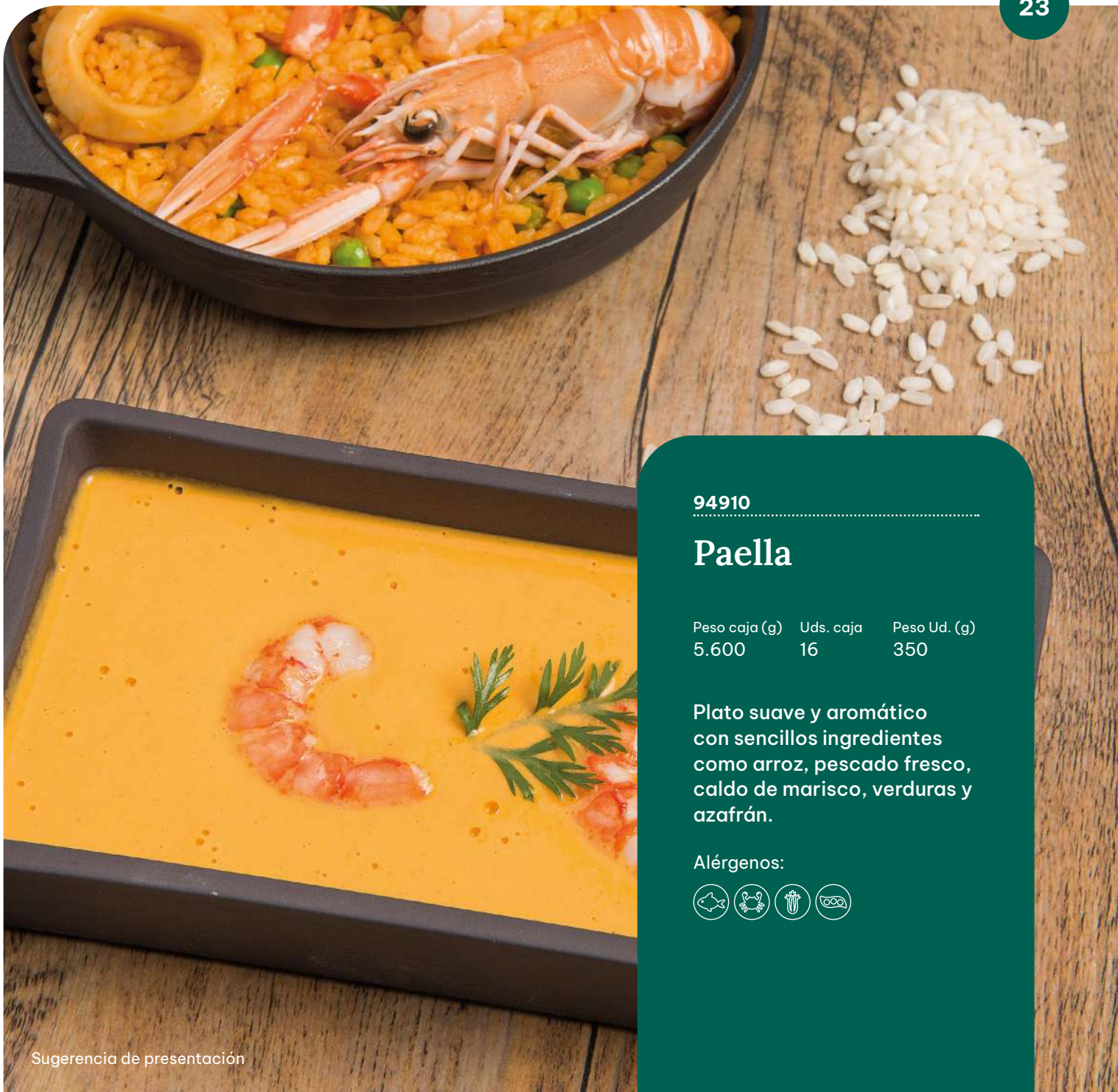
Bistec de cerdo a la brasa con verduras

Peso caja (g)	Uds. caja	Peso Ud. (g)
5.600	16	350

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

Peso caja (g)	Uds. caja	Peso Ud. (g)
5.600	16	350

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

Peso caja (g)	Uds. caja	Peso Ud. (g)
5.600	16	350

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

Alérgenos:



Sugerencia de presentación



Sugerencia de presentación

94912

Tortilla de patata

Peso caja (g)	Uds. caja	Peso Ud. (g)
5.600	16	350

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

Alérgenos:

94913

Pavo, zanahoria y patata hervidos

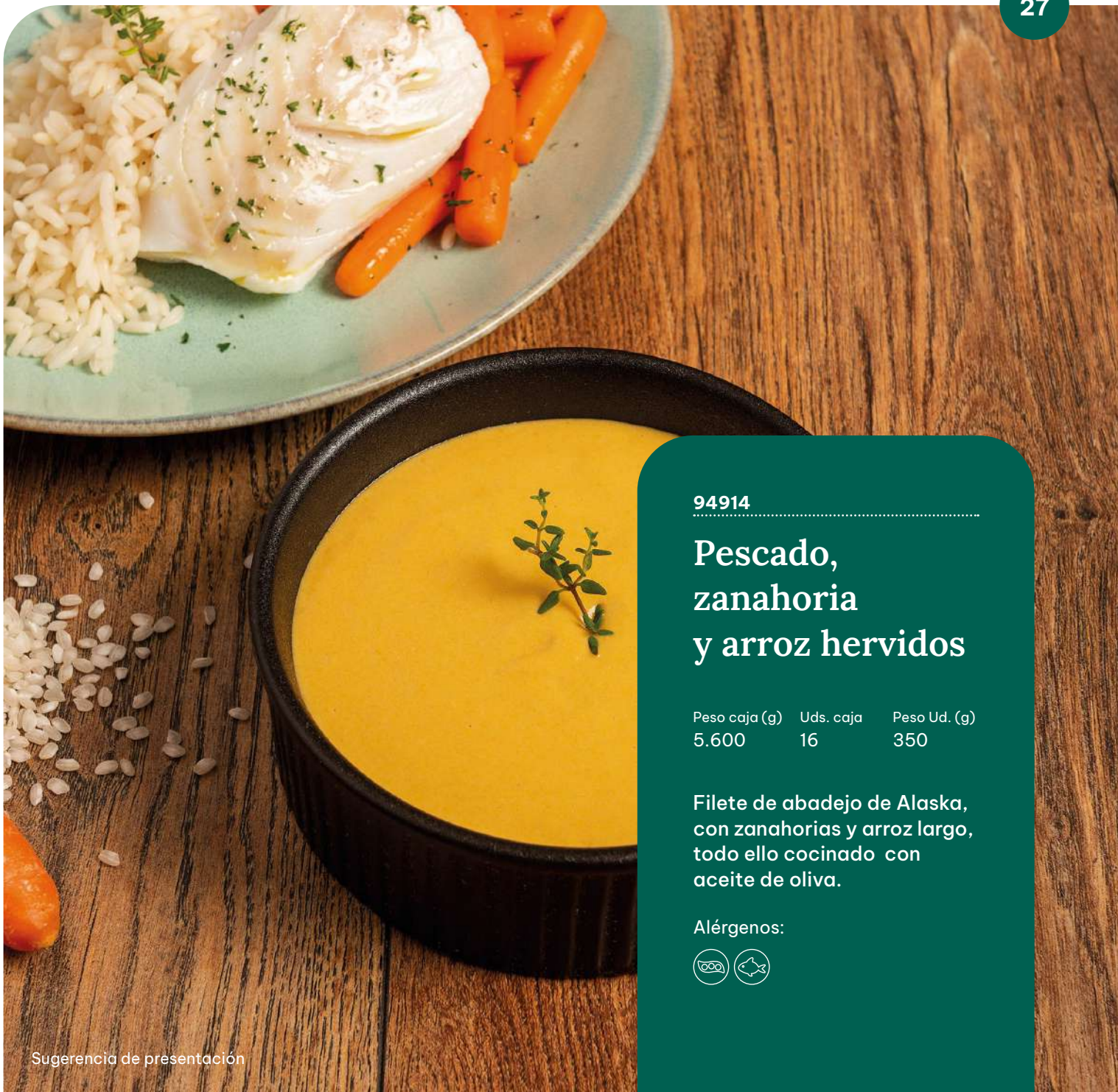
Peso caja (g)	Uds. caja	Peso Ud. (g)
5.600	16	350

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

Alérgenos:



Sugerencia de presentación



Sugerencia de presentación

94914

Pescado, zanahoria y arroz hervidos

Peso caja (g)	Uds. caja	Peso Ud. (g)
5.600	16	350

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

Alérgenos:

94915

Pasta con salsa boloñesa

Peso caja (g)	Uds. caja	Peso Ud. (g)
5.600	16	350

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

Alérgenos:

Sugerencia de presentación



94917

Cerdo con arroz y zanahoria

Peso caja (g)	Uds. caja	Peso Ud. (g)
5.600	2 bolsas	350

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

Sugerencia de presentación

Novedades triturados



94915

Guiso de salmón con patatas y guisantes

Peso caja (g)	Uds. caja	Peso Ud. (g)
5.600	16	350

Alérgenos:

94915

Guiso de lentejas y verduras con patatas

Peso caja (g)	Uds. caja	Peso Ud. (g)
5.600	16	350

Alérgenos:

94915

Guiso de pavo, brócoli y patatas con bechamel

Peso caja (g)	Uds. caja	Peso Ud. (g)
5.600	16	350

Alérgenos:



Platos preformados

13 platos preformados



26001

Guiso de salchicha de cerdo

Pág 30



26020

Abadejo de Alaska en salsa cremosa

Pág 36



26033

Macarrones con mantequilla

Pág 32



26043

Espinacas en salsa cremosa

Pág 32



26047

Puré de zanahoria

Pág 35



26050

Carne de vacuno en salsa

Pág 33



26051

Carne de cerdo guisada

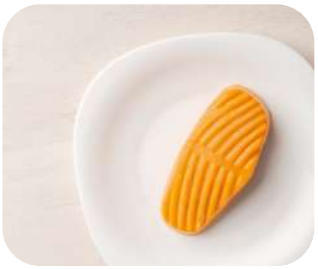
Pág 33



26052

Pollo en salsa

Pág 34



26053

Salmón en salsa

Pág 36



26054

Puré de patata

Pág 37



26058

Guisantes estofados

Pág 34



26059

Puré de brócoli

Pág 35



26064

Patatas guisadas

Pág 30

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

26001

Guiso de salchicha de cerdo

Peso caja (g)	Uds. caja	Peso Ud. (g)
1.600	16	100

Alérgenos:



26020

Abadejo de Alaska en salsa cremosa

Peso caja (g)	Uds. caja	Peso Ud. (g)
1.600	16	100

Alérgenos:





26033

Macarrones con mantequilla

Peso caja (g)	Uds. caja	Peso Ud. (g)
1.440	16	90

Alérgenos:



26043

Espinacas en salsa cremosa

Peso caja (g)	Uds. caja	Peso Ud. (g)
1.360	16	85

Alérgenos:



26047

Puré de zanahoria

Peso caja (g)	Uds. caja	Peso Ud. (g)
1.360	16	85

Alérgenos:



26050

Carne de vacuno en salsa

Peso caja (g)	Uds. caja	Peso Ud. (g)
1.600	16	100

26051

Carne de cerdo guisada

Peso caja (g)	Uds. caja	Peso Ud. (g)
1.600	16	100



26052

Pollo en salsa

Peso caja (g)	Uds. caja	Peso Ud. (g)
1.600	16	100





26053

Salmón en salsa

Peso caja (g)	Uds. caja	Peso Ud. (g)
1.600	16	100

Alérgenos:

26054

Puré de patata

Peso caja (g)	Uds. caja	Peso Ud. (g)
1.440	16	90



26058

Guisantes estofados

Peso caja (g)	Uds. caja	Peso Ud. (g)
1.360	16	85





26059

Puré de brócoli

Peso caja (g)	Uds. caja	Peso Ud. (g)
1.360	16	85



26064

Patatas guisadas

Peso caja (g)	Uds. caja	Peso Ud. (g)
1.440	16	90

Información nutricional triturados y preformados

por 100 g de producto

94901 Guiso de pescado al estilo mediterráneo	
Valor Energético	122 kcal
Grasas	6,1 g
de las cuales saturadas	0,8 g
Hidratos de carbono	11 g
de los cuales azúcares	2,6 g
Fibra alimentaria	0,7 g
Proteínas	5,7 g
Sal	0,5 g

94903 Pechuga de pollo y vegetales con pasta	
Valor Energético	112 kcal
Grasas	5,1 g
de las cuales saturadas	0,7 g
Hidratos de carbono	9,7 g
de los cuales azúcares	2,5 g
Fibra alimentaria	0,9 g
Proteínas	6,2 g
Sal	0,38 g

94905 Ragú de carne de vacuno con vegetales	
Valor Energético	109 kcal
Grasas	4,6 g
de las cuales saturadas	1,2 g
Hidratos de carbono	11 g
de los cuales azúcares	1,7 g
Fibra alimentaria	1,2 g
Proteínas	5,9 g
Sal	0,36 g

94907 Revuelto de huevo con verduras	
Valor Energético	121 kcal
Grasas	7,1 g
de las cuales saturadas	1,6 g
Hidratos de carbono	7,4 g
de los cuales azúcares	1,8 g
Fibra alimentaria	1,3 g
Proteínas	6 g
Sal	0,48 g

94902 Pescado estofado con espinacas y garbanzos	
Valor Energético	122 kcal
Grasas	5,6 g
de las cuales saturadas	0,7 g
Hidratos de carbono	12 g
de los cuales azúcares	1,2 g
Fibra alimentaria	1,2 g
Proteínas	5,7 g
Sal	0,34 g

94904 Estofado de pollo, verduras y garbanzos	
Valor Energético	118 kcal
Grasas	5,3 g
de las cuales saturadas	0,7 g
Hidratos de carbono	11 g
de los cuales azúcares	1,3 g
Fibra alimentaria	1,4 g
Proteínas	6,4 g
Sal	0,39 g

94906 Estofado de cerdo, patata y zanahoria	
Valor Energético	111 kcal
Grasas	4,9 g
de las cuales saturadas	1,1 g
Hidratos de carbono	10 g
de los cuales azúcares	2,2 g
Fibra alimentaria	1,4 g
Proteínas	5,9 g
Sal	0,34 g

94908 Potaje de arroz, garbanzos y verduras	
Valor Energético	116 kcal
Grasas	6,7 g
de las cuales saturadas	0,8 g
Hidratos de carbono	9,1 g
de los cuales azúcares	2,3 g
Fibra alimentaria	2,7 g
Proteínas	3,4 g
Sal	0,37 g

94909 Bistec de cerdo a la brasa con verduras	
Valor Energético	119 kcal
Grasas	5,2 g
de las cuales saturadas	1,2 g
Hidratos de carbono	12 g
de los cuales azúcares	4,2 g
Fibra alimentaria	1,1 g
Proteínas	5,8 g
Sal	0,42 g

94911 Alubias con chorizo	
Valor Energético	138 kcal
Grasas	6,4 g
de las cuales saturadas	1,5 g
Hidratos de carbono	13 g
de los cuales azúcares	1,6 g
Fibra alimentaria	1,5 g
Proteínas	5,9 g
Sal	0,54 g

94913 Pavo, zanahoria y patata hervidos	
Valor Energético	124 kcal
Grasas	6,4 g
de las cuales saturadas	1 g
Hidratos de carbono	11 g
de los cuales azúcares	1,8 g
Fibra alimentaria	1,4 g
Proteínas	5,4 g
Sal	0,4 g

94915 Pasta con salsa boloñesa	
Valor Energético	134 kcal
Grasas	8,6 g
de las cuales saturadas	1,7 g
Hidratos de carbono	7,6 g
de los cuales azúcares	2,2 g
Fibra alimentaria	0,7 g
Proteínas	6,1 g
Sal	0,53 g

94910 Paella	
Valor Energético	119 kcal
Grasas	6,3 g
de las cuales saturadas	0,9 g
Hidratos de carbono	9,5 g
de los cuales azúcares	1,4 g
Fibra alimentaria	0,9 g
Proteínas	5,6 g
Sal	0,41 g

94912 Tortilla de patata	
Valor Energético	128 kcal
Grasas	6,8 g
de las cuales saturadas	1,7 g
Hidratos de carbono	10 g
de los cuales azúcares	1,6 g
Fibra alimentaria	1 g
Proteínas	6,1 g
Sal	0,48 g

94914 Pescado, zanahoria y arroz hervidos	
Valor Energético	127 kcal
Grasas	7 g
de las cuales saturadas	0,9 g
Hidratos de carbono	9,6 g
de los cuales azúcares	1,5 g
Fibra alimentaria	0,8 g
Proteínas	5,8 g
Sal	0,44 g

94917 Cerdo con arroz y zanahoria	
Valor Energético	127 kcal
Grasas	6,1 g
de las cuales saturadas	1,5 g
Hidratos de carbono	11 g
de los cuales azúcares	2,1 g
Fibra alimentaria	0,8 g
Proteínas	6,2 g
Sal	0,48 g

Información nutricional triturados y preformados

por 100 g de producto

94918 Guiso de salmón con patatas y guisantes	
Valor Energético	156 kcal
Grasas	10 g
de las cuales saturadas	2,5 g
Hidratos de carbono	9,4 g
de los cuales azúcares	1,9 g
Fibra alimentaria	1,1 g
Proteínas	6,1 g
Sal	0,14 g

94920 Guiso de pavo, brócoli y patatas con bechamel	
Valor Energético	152 kcal
Grasas	9,9 g
de las cuales saturadas	1,9 g
Hidratos de carbono	9,1 g
de los cuales azúcares	1,4 g
Fibra alimentaria	1,1 g
Proteínas	5,9 g
Sal	0,36 g

26020 Abadejo de Alaska en salsa cremosa	
Valor Energético	173 kcal
Grasas	11 g
de las cuales saturadas	2,1 g
Hidratos de carbono	6,5 g
de los cuales azúcares	2,2 g
Fibra alimentaria	1,1 g
Proteínas	12 g
Sal	0,55 g

26043 Espinacas en salsa cremosa	
Valor Energético	179 kcal
Grasas	14 g
de las cuales saturadas	2,1 g
Hidratos de carbono	6,1 g
de los cuales azúcares	0,9 g
Fibra alimentaria	2,5 g
Proteínas	6,4 g
Sal	0,61 g

94919 Guiso de lentejas y verduras con patatas	
Valor Energético	144 kcal
Grasas	8,3 g
de las cuales saturadas	2,2 g
Hidratos de carbono	13 g
de los cuales azúcares	3,7 g
Fibra alimentaria	1,8 g
Proteínas	3,9 g
Sal	0,37 g

26001 Guiso de salchicha de cerdo	
Valor Energético	162 kcal
Grasas	11 g
de las cuales saturadas	2,2 g
Hidratos de carbono	3,5 g
de los cuales azúcares	0,7 g
Fibra alimentaria	0,9 g
Proteínas	13 g
Sal	0,88 g

26033 Macarrones con mantequilla	
Valor Energético	193 kcal
Grasas	14 g
de las cuales saturadas	6,9 g
Hidratos de carbono	11 g
de los cuales azúcares	2,6 g
Fibra alimentaria	1,2 g
Proteínas	5,3 g
Sal	0,58 g

26047 Puré de zanahora	
Valor Energético	187 kcal
Grasas	13 g
de las cuales saturadas	1,2 g
Hidratos de carbono	12 g
de los cuales azúcares	5,7 g
Fibra alimentaria	3 g
Proteínas	4,4 g
Sal	0,51 g

26050 Carne de vacuno en salsa	
Valor Energético	202 kcal
Grasas	14 g
de las cuales saturadas	3,3 g
Hidratos de carbono	6,3 g
de los cuales azúcares	0,6 g
Fibra alimentaria	1,7 g
Proteínas	13 g
Sal	0,54 g

26052 Pollo en salsa	
Valor Energético	180 kcal
Grasas	11 g
de las cuales saturadas	2,4 g
Hidratos de carbono	4,8 g
de los cuales azúcares	1 g
Fibra alimentaria	1,7 g
Proteínas	14
Sal	0,7 g

26054 Puré de patata	
Valor Energético	172 kcal
Grasas	13 g
de las cuales saturadas	1,2 g
Hidratos de carbono	9,9 g
de los cuales azúcares	0,6 g
Fibra alimentaria	1,6 g
Proteínas	4 g
Sal	0,62 g

26059 Puré de brócoli	
Valor Energético	156 kcal
Grasas	14 g
de las cuales saturadas	1,2 g
Hidratos de carbono	3,4 g
de los cuales azúcares	0,8 g
Fibra alimentaria	2,5 g
Proteínas	3,9 g
Sal	0,34 g

26051 Carne de cerdo guisada	
Valor Energético	196 kcal
Grasas	14 g
de las cuales saturadas	2,7 g
Hidratos de carbono	5,1 g
de los cuales azúcares	1,7 g
Fibra alimentaria	1,5 g
Proteínas	12 g
Sal	0,67 g

26053 Salmón en salsa	
Valor Energético	175 kcal
Grasas	10 g
de las cuales saturadas	1,8 g
Hidratos de carbono	7,9 g
de los cuales azúcares	4,1 g
Fibra alimentaria	1,4 g
Proteínas	12 g
Sal	0,4 g

26058 Guisantes estofados	
Valor Energético	185 kcal
Grasas	14 g
de las cuales saturadas	1,3 g
Hidratos de carbono	6,6 g
de los cuales azúcares	3,2 g
Fibra alimentaria	3,5 g
Proteínas	5,9 g
Sal	0,48 g

26064 Patatas guisadas	
Valor Energético	172 kcal
Grasas	13 g
de las cuales saturadas	1,2 g
Hidratos de carbono	9,9 g
de los cuales azúcares	0,6 g
Fibra alimentaria	1,6 g
Proteínas	4 g
Sal	0,62 g

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 y seguir las instrucciones de horneado de la etiqueta.



3. Horneado

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.

Materia prima de calidad
Ofrecemos productos con materia prima de primera calidad.

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 multiporción 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



apetito | ARQUÉS



www.apetitoarques.com