



# Smoothfood-Brot von Gübis Gaumenfreuden

**Neu entwickelt, zur Entlastung in Küchen und Pflegestationen**

**Das neue Smoothfood-Brot ist gebrauchsfertig, in Scheiben tiefgekühlt, und bietet die ideale Basis für unzählige Anwendungsvarianten für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden.**

Neu auf dem Markt, unterstützt das Produkt Küchenteams und Pflegepersonal bei ihren täglichen Herausforderungen und vermittelt dem Gast wertschätzend Alltagsgenuss. Dimensioniert als eine Toastbrotsscheibe, wird es aus hochwertigen Schweizer Zutaten mit Liebe in der Schweiz hergestellt und ist vielseitig einsetzbar. Beispiele siehe Rückseite.



Art.-Nr. 004979  
Smoothfood Brot  
48 x 70 g / 3.36 kg



**TRANSgourmet**



# Rezept-Vorschläge mit Smoothfood-Brot

## Smoothfood Frühstücksschnittchen



Smoothfood-Brot tiefgekühlt entnehmen



Mit Butter und Konfitüre bestreichen



In Schnittchen schneiden



Anrichten, antauen und servieren

## Toast-Hawaii



Brotscheiben in gefrorenem Zustand mit Senf bestreichen



Gleichmässig eine feine Schicht Schinkenmousse auftragen



Mit Smoothfood-Früchten belegen und schön arrangieren



Regenerieren und mit Käsesauce servieren

## Apfelrösti



Tiefgefrorene Brotscheiben auf beiden Seiten in Butter anbraten



Gleichmässig mit Apfelsaft benetzen



Beidseitig mit Zimt-Zucker bestreuen



In Stücke schneiden und mit Smoothfood-Äpfeln und Vanille-Espuma anrichten

Alle Rezepte finden Sie unter:  
[transgourmet.ch/care-menu](http://transgourmet.ch/care-menu)