

Alimentos para nutrición adaptada



1. Pro	4
2. Mix+	7
3. Copos de fruta	10
4. Cereales	12
5. Gel fresh	14
6. Gel espesante instantáneo	16
7. Geles texturizantes	18
8. Proteínas	20
9. Protisweet	22
10. Caldos y fumets	24

Productos T. Aliment para una Nutrición Adaptada

T. Aliment es la división de nutrición sanitaria de la empresa Espècies Teixidor SL, especialista en especias, hierbas, ingredientes y en la creación de mezclas y condimentos alimentarios desde 1928.

Casi 100 años en el mundo de los condimentos han introducido, en la cultura de la empresa, una pasión por realzar las cualidades organolépticas de nuestras elaboraciones.

Así, desde el año 2000, cuando apareció el primer producto T. Aliment, hemos colaborado con cientos de profesionales de los sectores sanitario y alimentario.

Fruto de esa colaboración son los productos aquí presentados. Testeados para una deglución segura, y con el aporte nutricional adecuado, sí. Pero también agradables en olor, sabor y textura.



Los productos presentados a continuación ayudan a diario a miles de personas, en cientos de centros hospitalarios o geriátricos de España, a alimentarse de forma segura, nutritiva y sabrosa.

Son productos deshidratados, de fácil transporte, conservación y preparación. Los hemos agrupado en diez familias que presentamos a continuación.

1. PRO

La familia Pro agrupa once recetas de triturados instantáneos para dietas de textura blanda.

Las recetas Pro son ideales como plato principal.

Aúnan sabor, nutrientes y una textura que ofrece una experiencia de deglución segura.

Aportan los valores nutricionales exigibles a una dieta equilibrada.

Su amplia gama de sabores tradicionales ayuda a elevar la calidad de vida de aquellas personas con problemas de masticación o deglución.



Modo de empleo

Disolver la receta deshidratada en agua caliente siguiendo las indicaciones.

Facilidad de uso

Productos de fácil preparación, utilizados en: hospitales, residencias geriátricas y domicilios particulares.

1. PRO

Platos principales completos



BUEY CON ZANAHORIAS 750 gr
ref. 26010



PESCADO CON PATATAS 750 gr
ref. 26020



POLLO CON GUISANTES 750 gr
ref. 26030



POLLO CON ZANAHORIAS 750 gr
ref. 26040



TERNERA CON JUDÍAS VERDES 750 gr
ref. 26050



CERDO CON COLIFLOR 750 gr
ref. 26060

1. PRO

Platos principales completos



PATO CON NABOS 750 gr
ref. 26070



CORDERO CON CALABACÍN 750 gr
ref. 26080



PESCADO A LA PROVENÇAL 750 gr
ref. 26090



PESCADO CON VERDURAS 750 gr
ref. 26100



HUEVO CON BRÓCOLI 750 gr
ref. 26110

2. MIX+

La familia Mix+ introduce una línea de siete nuevos triturados instantáneos para dietas de textura blanda, que aportan los valores nutricionales exigibles a una dieta equilibrada.

Las recetas Mix+ son ideales como plato principal. Aúnan sabor, nutrientes y una consistencia que ofrece una experiencia de deglución segura.

Su amplia gama de sabores tradicionales y su textura, única en su segmento, ayuda a elevar la calidad de vida de la persona con problemas de masticación o deglución.

Modo de empleo

Disolver la receta deshidratada en agua caliente siguiendo las indicaciones.

Facilidad de uso

Productos de fácil preparación, utilizados en: hospitales, residencias geriátricas y domicilios particulares.



2. MIX+

Platos principales completos



CREMA DE
VERDURAS
ref. 26120

600 gr



CREMA DE
ZANAHORIAS
ref. 26130

600 gr



POLLO CON
ESPINACAS
ref. 26140

600 gr



TERNERA CON
JUDÍAS VERDES
ref. 26150

600 gr

2. MIX+

Platos principales completos



BUEY CON
CHAMPIÑONES
ref. 26160

600 gr



VICHYSOISE
ref. 26240

600 gr



ESTOFADO DE
CARNE
ref. 26250

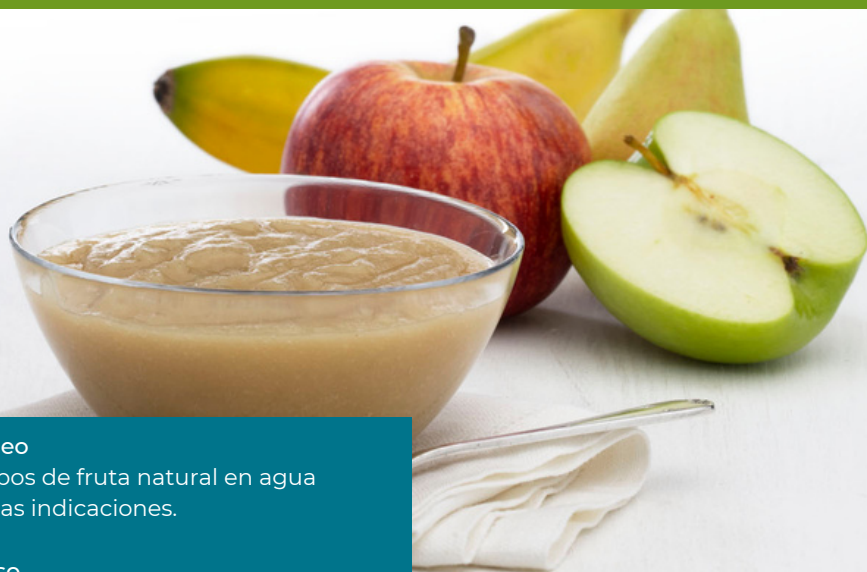
600 gr

3. COPOS DE FRUTA

Copos de fruta natural deshidratada para preparar una compota de forma instantánea.

Permite la ingesta de fruta natural y sabrosa de manera segura a personas con disfagia, problemas de masticación o demencias.

Permite a los pacientes disfrutar de cuatro variedades de fruta natural, en forma de compota, de forma segura.



Modo de empleo

Disolver los copos de fruta natural en agua fría siguiendo las indicaciones.

Facilidad de uso

Productos de fácil preparación, utilizados en: hospitales, residencias geriátricas y domicilios particulares.

3. COPOS DE FRUTA

Postres y meriendas



COPOS DE
MANZANA
ref. 25011

1 kg



COPOS DE
PLÁTANO
ref. 25231

1 kg



COPOS DE PERA
ref. 25251

1 kg



COPOS
MULTIFRUTA
ref. 25560

1 kg

4. CEREALES

Cinco variedades de cereales enriquecidos con vitaminas y minerales, ideales para desayunos y meriendas.

Después de toda la noche sin comer, es fundamental empezar el día con un alimento completo que facilite el realizar las actividades diarias.

Una opción de desayuno sano y rico en fibra, con un aporte completo de los nutrientes necesarios.

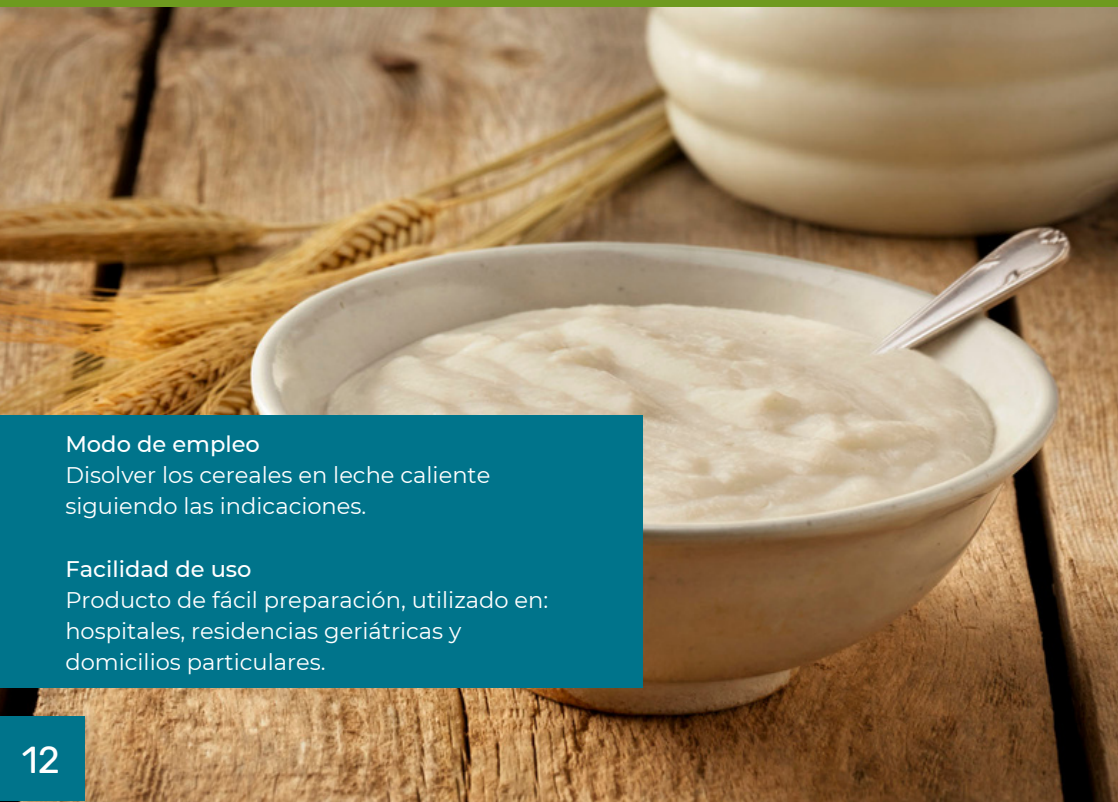
Alimento ideal también para merienda.

Modo de empleo

Disolver los cereales en leche caliente siguiendo las indicaciones.

Facilidad de uso

Producto de fácil preparación, utilizado en: hospitales, residencias geriátricas y domicilios particulares.



4. CEREALES

Para desayunos y meriendas



OCHO CEREALES 700 gr
ref. 25700



CEREALES CON CACAO 700 gr
ref. 25710



CREMA DE ARROZ 700 gr
ref. 25730



OCHO CEREALES CON FRUTA 700 gr
ref. 25920



OCHO CEREALES CON MUÉSLI 700 gr
ref. 25930

5. GEL FRESH

Gelificante para líquidos (tipo gelatina para hidratación) en cuatro sabores diferentes.

Ayuda a cubrir la necesidad diaria de líquido que el cuerpo necesita para una función óptima, asegurando unos niveles de hidratación adecuados.

El cuerpo humano necesita ingerir una cantidad determinada de líquido. Este gelificante ayuda a hacerlo de forma segura, refrescante y sabrosa.

Modo de empleo

Disolver el Gel Fresh en agua caliente. Remover, verter la preparación en vasos y refrigerar.

Facilidad de uso

Producto de fácil preparación, utilizado en: hospitales, residencias geriátricas y domicilios particulares.

5. GEL FRESH

Para una hidratación sabrosa y segura



SABOR LIMÓN 900 gr
ref. 25790



SABOR FRESA 900 gr
ref. 25800



SABOR MELOCOTÓN 900 gr
ref. 25810



SABOR NARANJA 900 gr
ref. 25910

6. GEL ESPESANTE INSTANTÁNEO

Gel Espesante Instantáneo para gelificar cualquier líquido, frío o caliente.

Viene en cuatro sabores afrutados y uno neutro.

La deglución de líquidos para personas con disfagia es un problema grave que podemos solucionar utilizando el espesante adecuado.

Espesar cualquier líquido es imprescindible para poder beber (con cuchara), y así poder hidratar las personas que lo requieren.

Modo de empleo

Disolver el Gel Espesante en cualquier líquido, frío o caliente. Remover hasta conseguir el espesor deseado.

Facilidad de uso

Producto de fácil preparación, utilizado en: hospitales, residencias geriátricas y domicilios particulares.

6. GEL ESPESANTE

Gelifica cualquier líquido, frío o caliente



SABOR NEUTRO 550 gr
ref. 25780



SABOR FRESA 550 gr
ref. 25830



SABOR LIMÓN 550 gr
ref. 25840



SABOR
MELOCOTÓN 550 gr
ref. 25850



SABOR NARANJA 550 gr
ref. 25900

7. GELES TEXTURIZANTES

El Gel Texturizante Neutro es un espesante para cocina que modifica la textura de cualquier plato cocinado y triturado en frío o caliente, por líquido que sea.

Controlar la textura de los alimentos es necesario para evitar atragantamientos (broncoaspiración) entre enfermos de disfagia.

Ideal para profesionales de la cocina, ayuda a conseguir cualquier textura, cremosidad o untuosidad.

No engoma, ni cambia el color o sabor del plato cocinado.

El Gel Texturizante 810 es un espesante neutro para dar forma a cualquier tipo de triturado, reforzando el Gel Texturizante Neutro.

Sirve para moldear o dar forma a cualquier triturado y asegura que la forma se mantenga incluso al hornear.

Rompe la monotonía de los platos triturados, presentándolos con diferentes formas, más atractivas o curiosas.

Modo de empleo

Añadir el Gel Texturizante Neutro a cualquier plato cocinado que requiera una textura o espesor concreto. Antes de aplicar el Gel Texturizante 810, consultar ficha técnica.

Facilidad de uso

Producto de fácil preparación, utilizado en: hospitales, residencias geriátricas y domicilios particulares.



7. TEXTURIZANTES

Geles texturizantes y espesantes neutros para cocina



TEXTURIZANTE
NEUTRO 5KG
ref. 31590

5 kg



TEXTURIZANTE 810
ref. 25970

1.1 kg

8. PROTEÍNAS

Una dieta equilibrada necesita de un aporte suficiente de proteínas naturales.

Nuestras cuatro variedades de proteínas sirven para reforzar cualquier alimento, sea sopa, crema de verduras, triturados, postres... aportando a la dieta el valor proteico necesario.

Modo de empleo

Añadir 5 gr por ración de cualquier receta culinaria.

Facilidad de uso

Producto de fácil preparación, utilizado en: hospitales, residencias geriátricas y domicilios particulares.



8. PROTEÍNAS

Enriquecen el valor proteico de cualquier plato



PROTEÍNA DE
LECHE 350 gr
ref. 25740



ALBÚMINA DE
HUEVO 500 gr
ref. 25750



PROTEÍNA DE
SOJA 500 gr
ref. 25760



PROTEÍNA DE
GUISANTE 500 gr
ref. 25980

9. PROTISWEET

Preparado para elaborar unas natillas con una alta concentración de proteínas.
Disponible en tres sabores.

Una aportación de proteínas suficiente es un factor a tener en cuenta en personas con dificultades de masticación o deglución.

Modo de empleo

Disolver un sobre de 100 gr en 1 litro de leche fría. Verter la preparación en vasitos y pasar a refrigerar

Facilidad de uso

Producto de fácil preparación, utilizado en: hospitales, residencias geriátricas y domicilios particulares.

9. PROTISWEET

Postres de alto valor proteico



PROTISWEET DE
VAINILLA 100 gr
ref. 26170



PROTISWEET DE
CARAMELO 100 gr
ref. 26180



PROTISWEET DE
CACAO 100 gr
ref. 26190

10. CALDOS Y FUMETS

Deshidratados para elaborar cualquier plato cocinado donde se necesite un caldo o fumet para reforzar el sabor.

Tres caldos y dos fumets bajos en sal que añaden todo el sabor de los platos caseros a tus recetas.

Modo de empleo

Disolver el caldo deshidratado en agua caliente. Lo podemos utilizar para aromatizar, reforzar o cocer cualquier receta.

Facilidad de uso

Producto de fácil preparación, utilizado en: hospitales, residencias geriátricas y domicilios particulares.

10. CALDOS Y FUMETS

Caldos y fumets bajos en sal



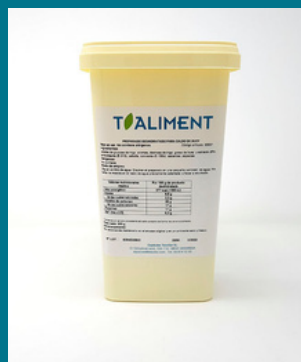
CALDO VEGETAL
ref. 33011

1 kg



CALDO DE AVE
ref. 33021

900 gr



CALDO DE BUEY
ref. 26180

900 gr



FUMET DE
PESCADO
ref. 33041

1.1 kg



FUMET DE
CRUSTACEO
ref. 33051

1 kg

T Aliment es una marca registrada de
Espècies Teixidor SL

TALIMENT

Cómo contactarnos:

Narcís Monturiol, 19

08253 Sant Salvador de Guardiola

93 874 12 00

especies@teixidor.com





© Espècies Teixidor SL 2021

