



Cremas



Aguas Gelificadas

Caldos Concentrados



Triturados Naturales



Triturados de Frutas



Triturados Tradicionales



ALIMENTACIÓN NATURAL de textura modificada



NUESTROS PRODUCTOS – VADEMECUM

1

Caldos
Concentrados

2

Cremas

3

Triturados
Naturales

4

Triturados
Nutriplus



ALIMENTACIÓN NATURAL DE TEXTURA MODIFICADA

Productos elaborados con ingredientes naturales, especialmente indicados para pacientes con problemas de deglución y/o masticación. Nuestras materias primas provienen de proveedores homologados y certificados de procedencia nacional.



Elaboración natural, colores y sabores tradicionales.



Texturas homogéneas que facilitan la masticación y deglución.



Calidad y seguridad alimentaria garantizada.



Variedades sin alérgenos e hiposódicos.



Valores nutricionales equilibrados y garantizados.

5

Triturados
Tradicionales

6

Postres
de Frutas

7

Aguas
Gelificadas

8

Nueva
Tienda Online

CALDOS CONCENTRADOS



Los caldos están elaborados cuidadosamente con ingredientes naturales (verduras, hortalizas, pescados, aves y jamón). Compramos la materias primas a proveedores homologados y certificados de procedencia nacional. Aptos como fondo en cualquier receta de cocina, como base de cremas, guisos, sopas o arroces.

Modo de regeneración: En un recipiente llevar a ebullición 8 litros de agua, incorporar el concentrado, diluir con varilla y llevar de nuevo a ebullición. Estará listo para su uso.

INDICACIONES:

Ideal para la restauración colectiva.

VARIEDADES

26744 Caldo concentrado de pescado ●

26745 Caldo concentrado de ave

27966 Caldo concentrado de verduras



BENEFICIOS

Sin conservantes ni colorantes.

Ausencia de ácidos grasos TRANS.

Sin Organismos modificados genéticamente (OGM).

Sin aceites hidrogenados.

Sin azúcares añadidos.

Producto de gran aceptabilidad.

Con ingredientes naturales.

Sin sal añadida.

INFO. NUTRICIONAL

Análisis nutricional por 100 g diluido 8:1

Valor energético (kcal) 10

Valor energético (kJ) 40

Grasas (g) 0,4
de las cuales saturadas (g) 0,1

Hidratos de carbono (g) 0,7
de los cuales azúcares (g) 0,2

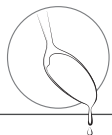
Fibra alimentaria (g) 0

Proteínas (g) 0,8

Sal (g) 0,06

Valores promedio de toda la gama.

Presentación: Peso neto: 1000 g. / Vida Útil comercial 75 días / Conservación de 0 a 4° C.



MODIFICACIÓN DE TEXTURA: NÉCTAR



Caldo de Puchero con Redondo de Carne.

Agregar a los 300 ml de caldo concentrado de Ave, 120 g. de Puré de Pavo, Zanahoria, Calabacín y Patata.

Para preparar el redondo de carne; mezclar Puré de Pavo, Zanahoria, Calabacín y Patata, el pan mojado con leche, la carne picada, el perezil y medio huevo.

Una vez lo tengamos todo amasado, coger papel film, espolvorearlo con harina y darle forma ovalada a la masa.

Desprender la harina sobrante, cerrar el papel film y cocinar la carne al vapor.

Una vez la carne esté tibia, cortarla en rodajas y servirla con el caldo.

1.

INGREDIENTES: 300 ml. Caldo de Ave, 120 g. Puré de Pavo, Zanahorias, Calabacín, Patata, 150 g. Carne picada, 1 huevo, Leche entera, 50 g Harina.



Cremas elaboradas con ingredientes naturales, verduras y hortalizas frescas.

Las materias primas son de proveedores homologados y certificados de procedencia nacional.

Están elaborados con aceite de oliva Virgen Extra con un sabor y olor único.

INDICACIONES:

Como primeros platos o como acompañamiento de platos combinados, de cremas y triturados.

Apto para dietas hiposodicas.

VARIEDADES

26738 Crema de champiñones.

26739 Crema de espárragos.

26740 Crema de zanahorias.

26741 Crema de puerros.

26742 Crema de calabaza.

26743 Crema de hortalizas.



BENEFICIOS

Sin conservantes ni colorantes.

Ausencia de ácidos grasos TRANS.

Listos para calentar y servir.

Valores nutricionales garantizados.

Minima manipulación disminuyendo los puntos críticos en su elaboración.

Bajo en sal. Textura homogénea.

Sin Organismos modificados genéticamente (OGM).

Sin aceites hidrogenados.

Textura homogénea.

INFO. NUTRICIONAL

Análisis nutricional por 100 g

Valor energético (kcal)	58
-------------------------	----

Valor energético (kJ)	239
-----------------------	-----

Grasas (g)	3,5
de las cuales saturadas (g)	0,6

Hidratos de carbono (g)	5,0
de los cuales azúcares (g)	1,1

Fibra alimentaria (g)	1,0
-----------------------	-----

Proteínas (g)	0,9
---------------	-----

Sal (g)	0,31
---------	------

Valores promedio de toda la gama.

Presentación: Peso neto 2500 g / Vida Útil comercial 75 días / Temperatura de conservación de 0 a 4°C.



MODIFICACIÓN DE TEXTURA: MIEL



Crema bicolor de Calabaza, Manzana y Ternera.

Calentar en la barqueta de crema de calabaza, el triturado de ternera y verduras al horno, a 100°C durante 30 minutos.

Cortar la cebolla en dados y sofreírla en la olla.

Añadir a la olla la calabaza, el tomillo y sofreír.

En un plato sopero verter el triturado por un lado y la crema de calabaza por el otro.

Decorar con unas gotas de aceite de albahaca y servir.



Triturados elaborados con productos frescos, las materias primas proceden de proveedores homologados y certificados de procedencia nacional. Utilizamos una combinación de verduras y hortalizas junto con la fuente de proteínas de legumbres, huevo, carnes (pollo, pavo, vacuno y cerdo) y pescado. Así como un enriquecimiento de proteína de guisante para garantizar el aporte proteico.

INDICACIONES, APTO PARA:

Enfermedades neurológicas.
Problemas de masticación y/o deglución.
Geriatría y Oncología.
Cirugía oral y maxilofacial.
Progresión alimentaria post-cirugía bariátrica.

VARIEDADES

- 22662** Triturado de ternera, zanahoria y garbanzos
- 22663** Triturado de cerdo, zanahoria y lentejas
- 22664** Triturado de huevo, zanahoria y guisantes ●
- 22665** Triturado de pavo, calabacín y patata
- 22668** Triturado de pescado, zanahoria y arroz ●
- 22669** Triturado de pollo, calabacín y patata
- 23999** Triturado de ternera, calabacín y patata
- 24000** Triturado de pollo, boniato y arroz
- 24011** Triturado de Cerdo, judías verdes y zanahoria
- 24012** Triturado de merluza, judía verde y calabacín ●



BENEFICIOS

Listos para calentar y servir.
Valores nutricionales asegurados.
Mínima manipulación, disminuyendo los puntos críticos en su elaboración.
Alto contenido en proteínas.
Textura homogénea.
Productos aptos para distintas texturas de forma fácil y práctica.
Sin sal añadida.
Sin Organismos modificados genéticamente (OGM).
Dietsas astringentes: 24000 y 22669

INFO. NUTRICIONAL

Análisis nutricional por 100 g

Valor energético (kcal)	103
Valor energético (kJ)	431
Grasas (g) de las cuales saturadas (g)	3,9 1,0
Hidratos de carbono (g) de los cuales azúcares (g)	9,8 0,7
Fibra alimentaria (g)	1,1
Proteínas (g)	6,5
Sal (g)	0,18
Valores promedio de toda la gama.	

Presentación: Peso neto 2500 g / Vida Útil comercial 75 días / Temperatura de conservación de 0 a 4°C.



MODIFICACIÓN DE TEXTURA: PUDDING



Croquetas de Pescado.

Con ayuda de una batidora eléctrica mezclar el puré de Pescado Blanco, Calabacín, Zanahoria y Patata (previamente calentado), el agua y el espesante instantáneo.

Una vez tengamos la textura correcta, (como la de una masa de croqueta) hacer las croquetas, pasarlas por huevo y pan rallado.

Freír las croquetas en aceite de oliva y servir

Calentar el Puré de Ternera y Verduras.



Triturados con textura homogénea enriquecidos con vitaminas y minerales, elaborados con ingredientes frescos y aceite de oliva. La gama de triturados Nutriplus está especialmente diseñada para aquellas personas que requieren un aporte nutricional más completo.

INDICACIONES, APTO PARA:

Problemas de masticación y/o deglución.
Desnutrición / Malnutrición.
Geriatría, oncología y/o anorexia.
Enfermedades neurológicas.
Progresión alimentaria post-cirugía bariátrica.

Preparados línea fría, referencias:

26558, 26559, 26560, 26561 y 26562.

VARIEDADES

- 26558** Pollo, zanahoria, judía y patata
- 26559** Ternera, hortalizas y arroz
- 26560** Cerdo y hortalizas
- 26561** Pavo, zanahoria, calabaza y patata
- 26562** Pescado blanco, zanahorias y arroz ●
- 26618** Ternera y hortalizas
- 26619** Pollo, judía verde y patata
- 26620** Huevo, calabaza y patata ●
- 26621** Pescado blanco, zanahoria, calabaza y patata ●
- 26622** Merluza y hortalizas ●



CONTIENE HUEVOS



CONTIENE PESCADO



SE ALERGENOS

BENEFICIOS

Fuente de vitaminas: A, D, E, K, C, B12, B8 y B9.
Fuente de minerales: Calcio, fósforo, hierro, magnesio, zinc y potasio.
Listos para calentar y servir.
Valores nutricionales asegurados.
Mínima manipulación, disminuyendo los puntos críticos en su elaboración.
Alto contenido de proteínas.
Sin sal añadida.
Sin Organismos modificados genéticamente (OGM).

INFO. NUTRICIONAL

Análisis nutricional por 100 g

Valor energético (kcal)	102
Valor energético (kJ)	428
Grasas (g)	3,7
de las cuales saturadas (g)	0,9
Hidratos de carbono (g)	10,1
de los cuales azúcares (g)	0,6
Fibra alimentaria (g)	0,9
Proteínas (g)	6,5
Sal (g)	0,21

Valores promedio de toda la gama.

Presentación: Peso neto: 2500 g. / Vida Útil comercial 75 días / Conservación de 0 a 4° C.



MODIFICACIÓN DE TEXTURA: PUDDING



Pudding de Merluza con Salsa de Tomate.

Batir los huevos y agregarlos al Triturado de Merluza y Verdura.
Servir la mezcla en moldes individuales de silicona.
Hornear al baño maría a 180° hasta que esté al punto.
Desmoldar y servir con salsa de tomate.

TRITURADOS TRADICIONALES



Platos que recuerdan los sabores de toda la vida y que permiten a nuestros mayores recordar la cocina "como hecha en casa".

Elaborados con ingredientes de primera calidad.

INDICACIONES, APTO PARA:

Dirigido especialmente a residencias.
Problemas de masticación y/o deglución.
Geriatría, oncología y/o anorexia.
Enfermedades neurológicas.
Cirugía oral y maxilofacial.

VARIEDADES

- 25925 Tradicional de cocido ●
- 25926 Tradicional de fabada ●
- 25932 Tradicional de fideuá ●●●●
- 25933 Tradicional de magro a la riojana
- 28947 Tradicional de paella ●●
- 28948 Tradicional de merluza en salsa verde ●
- 28950 Tradicional de estofado de ternera



BENEFICIOS

Gran aceptabilidad.
Aromas y colores diferenciadores.
Listos para calentar y servir.
Valores nutricionales asegurados.
Mínima manipulación, disminuyendo los puntos críticos en su elaboración.
Alto contenido en proteínas.
Textura homogénea.
Productos aptos para distintas texturas de forma fácil y práctica.
Sin sal añadida.
Sin Organismos modificados genéticamente (OGM).

INFO. NUTRICIONAL

Análisis nutricional por 100 g

Valor energético (kcal)	114
Valor energético (kJ)	415
Grasas (g)	3,5
de las cuales saturadas (g)	1,1
Hidratos de carbono (g)	10,1
de los cuales azúcares (g)	1,1
Fibra alimentaria (g)	1,8
Proteínas (g)	6,0
Sal (g)	0,31

Valores promedio de toda la gama.

Presentación: Peso neto 2500 g / Vida Útil comercial 75 días / Temperatura de conservación de 0 a 4°C.



MODIFICACIÓN DE TEXTURA: PUDDING



Pudding de Arroz Negro con Ali Oli.

Mezclar todos los ingredientes en un bol.
Servir la mezcla obtenida en un molde de silicona.
Hornear a máxima potencia durante 5,5 minutos.
Dejas atemperar y desmoldar.
Dejar en el centro del plato acompañado de salsa ali oli y un brote de albahaca.

POSTRES DE FRUTAS



Elaborados con 100% de fruta natural y sin azúcares añadidos en el proceso de elaboración. La recolección de frutas procede de proveedores homologados y certificados de procedencia nacional. Listo para consumir, es ideal para desayunos, postres, meriendas y cenas.

Es una alternativa para comer fruta de una manera cómoda, natural y saludable. Apto para el consumo en hospitales, residencias, colectividades y colegios.

INDICACIONES, APTO PARA:

Problemas de masticación y/o deglución.

Enfermedades neurológicas. Cirugía oral y maxilofacial.

Geriatría, Oncología y/o Anorexia.

Progresión alimentaria post-cirugía bariátrica.

VARIEDADES

- 28121** Manzana y pera triturada 100 g.
- 28123** Manzana triturada 100 g.
- 28122** Manzana y melocotón Triturada 100 g.
- 29103** Manzana y plátano triturado 100 g.
- 29123** Manzana y ciruela triturada 100 g.
- 29880** Macedonia triturada 100 g.
- 24486** Manzana triturada 1,5 l.
- 24487** Manzana y pera triturada 1,5 l.
- 24488** Manzana y melocotón triturado 1,5 l.
- 24489** Manzana y plátano triturado 1,5 l.
- 26874** Manzana y ciruela 1,5 l.



BENEFICIOS

Listos para servir.

Mínima manipulación, disminuyendo los puntos críticos en su elaboración.

Textura homogénea.

Productos aptos para distintas texturas de forma fácil y práctica.

Sin necesidad de almacenamiento en frío.

Sin azúcares añadidos.

Ingredientes naturales 100% fruta.

Sin Organismos modificados genéticamente (OGM).

INFO. NUTRICIONAL

Análisis nutricional por 100 g

Valor energético (kcal)	260
Valor energético (kJ)	61
Grasas (g)	0,1
de las cuales saturadas (g)	0,0
Hidratos de carbono (g)	13,9
de los cuales azúcares (g)	10,8
Fibra alimentaria (g)	1,9
Proteínas (g)	0,4
Sal (g)	0,01

Valores promedio de toda la gama.

Presentación: Tarrina de 100 g - Brick de 1,5l / Vida Útil comercial: Tarrinas 266 días; Brik 365 días



MODIFICACIÓN DE TEXTURA: NÉCTAR



Tiramisú de Manzana y Pera.

En 6 cuencos, colocar un bizcocho en el fondo de cada uno y cubrirlo con 80 g. de triturado, reservar.

Mezclar en un cazo el mascarpone, la yema de huevo y el azúcar.

Montar la clara a punto de nieve y mezclar con cuidado con la mezcla anterior.

Repartir la crema mascarpone en los boles, encima del triturado. Reservar en la nevera 8 horas.

Espolvorear con cacao en polvo y servir.

INGREDIENTES: 80 g. Triturado de Manzana y Pera ,150g de Queso mascarpone, 40 g. de Azúcar Blanco, 1 huevo, Bizcochos de soletilla, Cacao en polvo.

AGUAS GELIFICADAS



El agua gelificada es una bebida saborizada con textura de gel lista para su consumo. Es útil para hidratar cuando existe disfagia para líquidos, así como la administración de medicamentos en caso de dificultad para deglutir. Apto para el manejo dietético de personas con insuficiencia de aporte hídrico en pacientes con dificultades de deglución.

INDICACIONES, APTO PARA:

Problemas de masticación y/o deglución.

Ayuda a mejorar la hidratación.

Enfermedades neurológicas.

Cirugía oral y maxilofacial.

Geriatría, Oncología y/o Anorexia.

VARIEDADES

29928 Agua gelificada de naranja. CN:197010.7

29929 Agua gelificada de limón. CN:197008.4

29931 Agua gelificada de manzana. CN:197007.7

29932 Agua gelificada de frambuesa. CN:197009.1



BENEFICIOS

Listos para servir. Se recomienda consumir frío.

Con Código Nacional de parafarmacia asignado.

Con edulcorantes apto para diabéticos.

Textura homogénea.

Sin necesidad de almacenamiento en frío.

INFO. NUTRICIONAL

Análisis nutricional por 100 g

Valor energético (kcal)	5
Valor energético (kJ)	19
Grasas (g)	0
de las cuales saturadas (g)	0
Hidratos de carbono (g)	0,8
de los cuales azúcares (g)	0
Fibra alimentaria (g)	0,8
Proteínas (g)	0
Sal (g)	0,24

Valores promedio de toda la gama.

Presentación: Peso neto 100 g / Vida Útil comercial 361 días
Conservar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco al abrigo de la luz.



MODIFICACIÓN DE TEXTURA: NÉCTAR



Cheese Cake para disfágicos.

Montar la nata con 200 g. de azúcar.

Mezclar el queso crema con el azúcar restante y el agua de azahar.

Mezclar ambas preparaciones cuidadosamente.

Reservar siempre en frío. Servir en la base del plato seleccionado, la Mousse de Queso. Coronar con el Agua Gelificada de Frambuesa.

7.

INGREDIENTES: Agua Gelificada de Frambuesa, 1 litro de Nata, 600 g. de Queso crema, 60 ml de Agua de azahar, 200 g. de Azúcar.
Uso exclusivo para personal sanitario.

PRESENTAMOS NUESTRA TIENDA ONLINE



Visite ahora nuestra tienda de venta por internet en la que podrá comprar nuestros productos Campofrío Healthcare fácilmente desde su casa.

Ahora es más sencillo conseguir los mejores productos con la confianza y garantía de Campofrío.

1. Elija su producto y añádalo al carrito



2. Introduzca sus datos de envío y realice el pago de forma segura



3. ¡Ya está! Le enviaremos su pedido a la dirección solicitada



**VISITA
LA TIENDA
AHORA**



www.campofriohealthcare.es/tienda



ALIMENTACIÓN NATURAL de textura modificada

c/ Isla Graciosa · 1 Edificio Ancora, 3^º planta.
28700 San Sebastián de los Reyes (Madrid) España
Tel. 902 077 000 / healthcare@campofrio fg.com

www.campofriohealthcare.es