

TIPS & TRICKS

IDDSI gerechten smakelijk presenteren



INLEIDING

In 2021 deed IDDSI (International Dysfagie Diet Standardisation) zijn intrede in de zorg. Zowel in de cure als care zijn er patiënten, bewoners en cliënten die te maken hebben met kauw- en slikproblemen. Dit hoeft niet te betekenen dat je niet meer lekker kan eten. Juist voor deze groep mensen, waarbij eten meer moeite kost, is het van belang voldoende te eten en de juiste voedingsstoffen binnen te krijgen. Daarom is het belangrijk dat ook de IDDSI maaltijden er aantrekkelijk uitzien en er gevarieerd wordt in geur en kleur.

Consistentievoeding brengt met zich mee dat de oorspronkelijke vorm een bewerking heeft ondergaan en niet meer herkenbaar is. Een kipfilet wordt rul en bloemkool wordt een witte massa. Van de buitenkant zie je dan niet direct dat het een heel smakelijk product is.

Bij IDDSI componenten is het extra van belang dat er aandacht aan de presentatie wordt geschonken. Een geschept bolletje bloemkool op je bord en een ring puree met daarin een smakelijk boeuf bourguignon IDDSI 5 oogt prettiger dan door elkaar gelopen plasjes eten.

In deze brochure laten wij jou zien hoe je, snel en makkelijk, de Distrivers IDDSI componenten smakelijk presenteert.



IDDSI uitgelegd 3

Welke IDDSI classificaties zijn er? 5

Gemakkelijk een smakvolle IDDSI maaltijd serveren 6

Presentatiemiddelen 6

Smaakvolle IDDSI maaltijden presenteren 7

1. Bolletjes knijpen 7
2. Uitsmeren met paletmes 7
3. Vorm vullen/presenteren in steekring 8
4. Toefjes spuiten 8
5. Rechte lijnen spuiten 8
6. Spiraal spuiten 9
7. Lijn variaties spuiten 9

Koud portioneren 10

1. Koud portioneren met weinig handelingen 10
2. Creatief koud portioneren 11
3. Koud portioneren met uitlopende componenten 11

Warm portioneren 12

1. Warm portioneren met weinig handelingen 12
2. Warm portioneren met saus 13
3. Feestelijk warm portioneren 13
4. Presenteren in bakjes 14
5. Presenteren in glaasjes 14

Een greep uit ons IDDSI assortiment 15



IDDSI UITGELEGD

Bij Distrivers is de IDDSI standaard geïmplementeerd. IDDSI staat voor International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (Internationaal Dysfagie Dieet Standaardisatie Initiatief). Deze standaard maakt een eind aan duizend en één verschillende namen die gehanteerd werden om consistenties aan te duiden. Alle logopedisten en diëtisten in de wereld op één lijn krijgen, dat is een hele uitdaging. De eerste stappen om tot een consensus te komen zijn dan ook al in 2012 gezet. Uiteindelijk is in 2019 IDDSI wereldwijd geïmplementeerd.

DYSFAGIE

Dysfagie is een verzamelnaam voor alle problemen die er zijn rondom kauwen en slikken. Kauw- en slikproblemen zijn geen op zich staande ziekten. Het zijn symptomen of gevolgen van een aandoening of van een verwonding. Veel voorkomend zijn: CVA (beroerte), Alzheimer, ziekte van Parkinson, tumoren of problemen met kaak of gebit. Dit is slechts een kleine greep uit een veel groter scala van oorzaken, waar ongeveer 8% van de wereldbevolking mee te kampen heeft.

Als het vanzelf gaat, is slikken iets waar we niet over nadenken. Bij het afhappen, kauwen en doorslikken zijn er meer dan 20 spieren druk in de weer om te zorgen dat het voedsel naar de maag getransporteerd kan worden. Normaal kauwen en slikken verloopt in vier fasen:

1. Inname van voedsel (Vorbereidende orale fase)
2. Inzet van slikken van mond naar keel (Orale transport fase)
3. Transport van voedselbolus door de keel (Faryngeale fase)
4. Transport door slokdarm naar de maag (Oesofageale fase)

In ieder van deze fasen kan een probleem ontstaan. De gevolgen hiervan zijn vaak groot. Zowel lichamelijk als psychisch.



SOCIALE VERSTIKKING

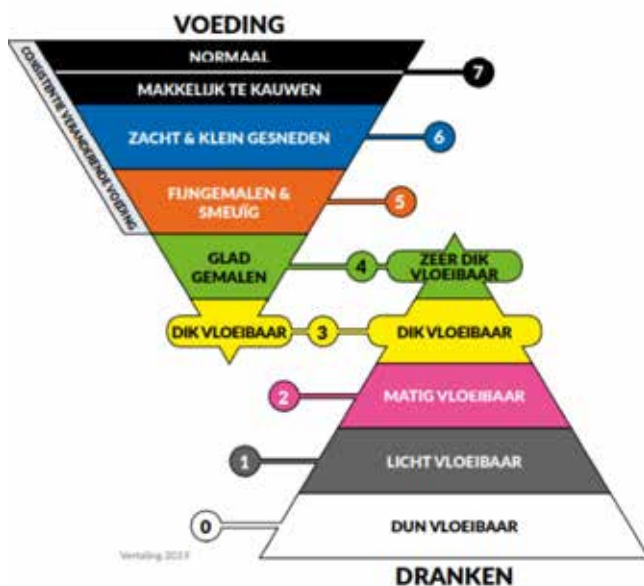
Kauw- en slikproblemen hebben meer gevolgen dan in eerste instantie gedacht wordt. Voedsel kan in de longen terecht komen en daar een longontsteking (aspiratiepneumonie) veroorzaken of erger; iemand kan stikken. Dit leidt er vaak toe dat mensen minder gaan eten en/of drinken. Onvoldoende eten en drinken kan leiden tot ondervoeding of uitdroging, wat een bedreiging vormt voor de gezondheid. Waar je minder snel aan denkt, is dat eten vooral ook een sociale bezigheid is. We eten met ons gezin of gezellig met vrienden en familie. Problemen met kauwen en slikken kunnen ervoor zorgen dat iemand zich terugtrekt en het liefst alleen eet, waardoor er sociale isolatie kan ontstaan. Dit is van invloed op de levenskwaliteit en daarmee op de gezondheid.

CONSISTENTIE MATRIX

Er zijn mogelijkheden om te zorgen dat mensen met kauw- en slikproblemen toch goed blijven eten en drinken. Een logopedist kan aan de hand van slikonderzoek kijken of een andere houding, manier van slikken, training van spieren of aanpassing van de voedingsconsistentie wellicht verlichting kan bieden. Bij consistentiewijzigingen werd tot voor kort met een consistentiematrix gewerkt. De matrix was al een stap in de richting van consensus betreffende de verschillende terminologieën die er in omloop waren. Dat waren wereldwijd maar liefst 57 verschillende termen om de textuur van voedsel te beschrijven, en 27 verschillende om vloeistofdikte te beschrijven.

EN TOEN WAS ER.... IDDSI

De komst van IDDSI maakt definitief een eind aan al deze terminologieën. IDDSI is een raamwerk van acht verschillende consistentieniveaus. Per trede is nauwgezet vastgelegd wat de fysiologische reden is dat een patiënt deze consistentie zou moeten krijgen. Er is beschreven wat de karakteristieken zijn en hoe je kunt zien of een product geschikt is voor die consistentiegraad. Voor voeding gaan de treden van dik vloeibaar (IDDSI 3) naar normaal (IDDSI 7). In onderstaande afbeelding zijn de zeven verschillende consistentieniveaus grafisch weergegeven. De driehoek met de punt naar beneden is bedoeld voor voeding en de driehoek met de punt omhoog is voor dranken. Iedere consistentietrede is voorzien van een nummer. Dat nummer maakt onder andere dat IDDSI eenvoudig internationaal uitwisselbaar is, zodat ze ook in China weten dat we met IDDSI 3 “dik vloeibaar” bedoelen.



BANAAN MET EEN DIPLOMA

Het lijkt vrij eenvoudig zo'n schematische weergave, maar in de praktijk betekent het dat ieder (!) voedingsmiddel een traject van testen moet doorlopen met aan het eind de zo gewilde IDDSI-diplomerings. Dat geldt dus niet alleen voor een fijnIDDSI kipfiletje, maar ook voor een glas melk, chocopasta, een beschuit, een sperzieboon of een banaan.

DE JUISTE CONSISTENTIE BEPALEN

Alle gerechten uit de keukens van Distrivers hebben een IDDSI test ondergaan en zijn voorzien van de juiste codering. In de tabel hieronder is zichtbaar wat de wijzigingen zijn t.o.v. de consistentiematrix bij Distrivers. De “Sperziebonen IDDSI” heten nu “Sperziebonen fijnIDDSI 5”.

CONSISTENTIE IDDSI	IDDSI CODE (NIEUW)	CONSISTENTIEMATRIX (OUD)
FijnIDDSI	5	IDDSI
GladIDDSI	4	Dik Vloeibaar

IDDSI 5 gerechten kunnen worden gegeten met een vork of lepel. Het gerecht kan eventueel in een bolvorm worden geserveerd. Er mogen kleine stukjes (< 4 mm) zichtbaar zijn. Componenten met het label **IDDSI 4** worden meestal met een lepel gegeten, een vork kan ook. Het is niet mogelijk om deze consistentie uit een beker te drinken of met een rietje op te zuigen. Het kan zonder kauwen worden doorgeslikt. De stukjes zijn kleiner dan 1 mm.

	GLADIDDSI IDDSI 4	FIJNIDDSI IDDSI 5
	✗	✗
	✗	✗
	✓	✓
	✓	✓
	<1 mm	<4 mm

Raadpleeg bij twijfel een logopedist of diëtist, zodat voor de cliënt de gerechten in de juiste consistentie besteld kunnen worden.



Bronnenlijst is bekend bij de redactie.

WELKE IDDSI CLASSIFICATIES ZIJN ER?

Onderstaand een uitleg per IDDSI-classificatie met een aantal voorbeelden. Het betreft hier alleen maaltijden voor volwassenen. Bij Distrivers hanteren wij de IDDSI 4 en 5 classificaties.

IDDSI 7 NORMAAL

Normaal alledaags voedsel met verschillende consistenties.

Het vereist bijt- en kauwvermogen.

IDDSI 6 ZACHT & KLEIN GESNEDEN

Zacht en vochtig voedsel, waarbij de stukjes maximaal 15 x 15 mm mogen zijn voor volwassenen. Het voedsel is zacht en vochtig, zonder dat er dunne vloeistof uit het voedsel lekt of druipt. Het voedsel is volledig 'pletbaar' wanneer er met een vork op wordt gedrukt.

Het vereist kauwvermogen.

- » Vlees in saus/ragout, gepocheerde vis
- » Zachte groenten zoals spinazie, bloemkool, broccoli, rode biet e.d.
- » Gekookte aardappelen

IDDSI 5 FIJNIDDSI & SMEUÏG

Zeer zacht en vochtig voedsel waarbij de stukjes voeding voor volwassenen maximaal 4 mm groot mogen zijn. Deze stukjes moeten 'praktijkbaar' zijn. Het voedsel behoudt zijn vorm op een lepel. Het valt gemakkelijk van de lepel als deze is gekanteld. Het mag niet stevig of plakkerig zijn.

Het vereist een minimaal kauwvermogen.

- » Grof IDDSI vlees

IDDSI 4 GLAD IDDSI/ZEER DIK VLOEIBAAR

Glad homogeen voedsel/drank zonder klontjes. Voedsel/drank uit deze groep mag niet plakken en kan met een lepel worden gegeten. Voedsel/drank wat op een vork wordt gelegd loopt of druppelt niet continu door de tanden van een vork. Op een lepel behoudt het zijn vorm en het mag niet stevig of plakkerig zijn.

Het vereist géén kauwvermogen.

- » Glad IDDSI vlees/vis
- » Glad IDDSI groenten
- » Aardappelpuree

IDDSI 3 DIK VLOEIBAAR

Voedsel/drank waarbij middels een vloeistoftest met een spuit van 10 ml (lengte 6,5 cm) na 10 seconden nog een inhoud van 8 ml of méér achterblijft in de spuit. Voedsel uit deze groep kan worden gegeten met een lepel of gedronken uit een beker. Het kan niet met een vork worden gegeten, omdat deze consistentie er langzaam doorheen druppelt.

Het vereist inspanning door een groot rietje te drinken.

- » Maaltijdmixen

IDDSI 2 MATIG VLOEIBAAR

Drank waarbij middels een vloeistoftest met een spuit van 10 ml (lengte 6,5 cm) na 10 seconden nog een inhoud van 4 tot 8 ml achterblijft in de spuit. Drank is 'drinkbaar' uit een beker.

Het vereist inspanning om deze consistentie via een standaard rietje of speen te drinken.

- » Vlees in Glad IDDSI gebonden soepen

IDDSI 1 LICHT VLOEIBAAR

Drank waarbij middels een vloeistoftest met een spuit van 10 ml (lengte 6,5 cm) na 10 seconden nog een inhoud van 1 tot 4 ml achterblijft in de spuit. Dikker dan water.

De drank kan door een standaard rietje of speen stromen.

- » Glad IDDSI heldere soepen

IDDSI 0 DUN VLOEIBAAR

Drank waarbij middels een vloeistoftest met een spuit van 10 ml (lengte 6,5 cm) na 10 seconden nog een inhoud van kleiner dan 1 ml achterblijft in de spuit. Stroomt als water.

De drank stroomt gemakkelijk door elk rietje of speen.

- » Water
- » Bouillon



GEMAKKELIJK EEN SMAAK- VOLLE IDDSI MAALTIJD SERVEREN

Het smakelijk serveren van een IDDSI maaltijd is niet altijd even makkelijk. Onze culinair adviseurs geven je graag handige tips om in een handomdraai een smaakvolle maaltijd van IDDSI componenten te serveren. Zo wordt iedere maaltijd een moment om naar uit te kijken.

Onze IDDSI componenten zijn bereid om te regenereren, dit betekent dat het gerecht wordt verwarmd naar consumptietemperatuur. We maken hierin onderscheid tussen warm portioneren en koud portioneren.

Bij **koud portioneren** wordt het bord eerst opgemaakt om vervolgens te verwarmen in de combisteamer. Een groot voordeel hiervan is dat je de maaltijd vooraf kunt voorbereiden wanneer er tijd voor is. Daarnaast gebruik je alleen de hoeveelheid IDDSI componenten die je nodig hebt, zo voorkom je dus food waste. We spreken van **warm portioneren** wanneer de verpakkingen met IDDSI maaltijden volledig worden opgewarmd, voordat de borden worden opgemaakt.

**Neem voor vragen contact op met
jouw culinair adviseur.**



TIP!

De meeste combisteamers werken met verschillende programma's. Kies makkelijk het juiste programma voor het opwarmen van IDDSI componenten.

PRESENTATIEMIDDELEN

Er zijn verschillende manieren om IDDSI-gerechten op een smaakvolle wijze te presenteren. Met de juiste presentatiemiddelen kan het eetmoment visueel aantrekkelijker worden gemaakt, wat bijdraagt aan een positieve eetbeleving.



- | | | |
|---|------------|---|
| 1 | 9962201605 | Stekerdoos vierkant 6 stuks |
| 2 | 9962141359 | Stekerdoos rond 14-delig |
| 3 | 9962224582 | Spuitsmond kartel 15/18 mm |
| 4 | 9962244720 | Ijslepel ovaal 1/40, 5,7 cm |
| 5 | 9962244604 | Ijslepel rond 1/50, 43 ml |
| 6 | 9962244640 | Ijslepel rond 1/100, 30 ml |
| 7 | 9962303102 | Triangle knikpalet 9 cm zwart |
| 8 | 9960253080 | Spuitzakje disposable blauw 26 x 51 cm, rol 100 stuks |

SMAAKVOLLE IDDSI MAALTIJDEN PRESENTEREN

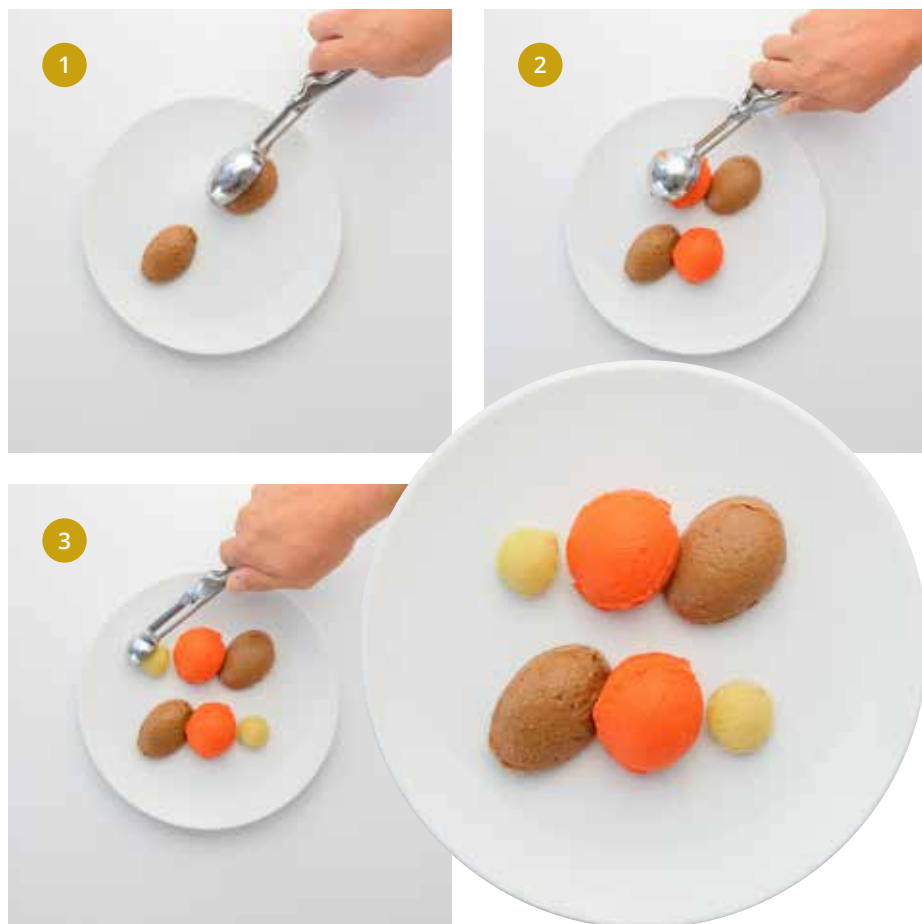
In een handomdraai kun je met behulp van een paar eenvoudige technieken de IDDSI maaltijd aantrekkelijk presenteren. Door te variëren in vorm en grootte krijgt iedere maaltijd zijn eigen uitstraling en ziet hij er elke dag net even anders uit. Het neemt weinig tijd in beslag in de voorbereiding, maar heeft een groot positief effect op de maaltijdbeleving van cliënten, patiënten of bewoners.

Er zijn verschillende technieken en mogelijkheden om de IDDSI producten smaakvol te presenteren. Kies de techniek die voor jou het beste past en ga hiermee variëren en experimenteren. Zo kun je toch een verrassend gerecht serveren.

Een kleine moeite, een groot plezier.

1. BOLLETJES KNIJPEN

- » Schep met behulp van een ijsknijper het product uit de bak.
- » Strijk langs de rand van de bak om een gladde onderkant te krijgen.
- » Plaats de component op het bord, door het op de juiste plaats te houden en de knijper in te knijpen.



2. UITSMEREN MET PALETMES

- » Plaats met behulp van een lepel een hoeveelheid product op het bord aan één kant.
- » Neem het knikpalet vast met de wijsvinger op de plaats waar het plastic handvat overgaat op het roestvaststaal. Op deze manier kun je gemakkelijk sturen.
- » Smeer nu de massa uit naar de andere kant van het bord. Wanneer de massa warm is, gaat dit eenvoudig.



3. VORM VULLEN/PRESENTEREN IN STEEKVORM

- » Plaats de steekvorm op het bord.
- » Spuit de massa vanuit de gevulde spuitzak in de vorm door onderin de vorm te beginnen en in een cirkelbeweging de steekvorm verder te vullen tot de gewenste hoogte/gewicht.
- » Neem nu voorzichtig de steekvorm van het bord.



4. TOEFJES SPIUTEN

- » Plaats het gekartelde spuitmondje in de spuitzak en zorg dat deze goed vast zit en vul de spuitzak met de component.
- » Begin met een cirkel te spuiten.
- » Spuit nu een tweede, iets kleinere cirkel, erbovenop zonder te stoppen, en daarna een derde mini cirkeltje, zodat er een toefje ontstaat.



5. RECHTE LIJNEN SPIUTEN

- » Vul een spuitzak voor maximaal tweederde met de component. Draai de zak dicht aan de bovenkant.
- » Knip op circa 3 cm van de punt de zak af. Houd de spuitzak altijd in de handpalm, tussen duim en wijsvinger, bij de knoop vast.
- » Houd de spuitzak verticaal op het bord (90°) en spuit een kleine hoeveelheid op het bord, zodat de massa vast aan het bord zit en niet gaat schuiven.
- » Knijp in de spuitzak zodat de component uit de zak komt en trek een rechte lijn.



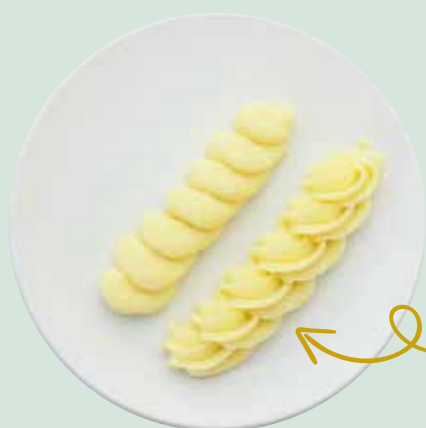
6. SPIRAAL SPUITEN

- » Vul een spuitzak voor maximaal 2/3 met de component. Draai de zak aan de bovenkant dicht.
- » Knip op circa 3 cm van de punt de zak af. Houd de spuitzak altijd in de handpalm, tussen duim en wijsvinger, bij de knoop vast.
- » Houd de zak verticaal op het bord (90°) en spuit een kleine hoeveelheid op het bord, zodat de massa vast aan het bord zit en niet gaat schuiven.
- » Kantel de zak naar een hoek van circa 45° en maak kleine ronde bewegingen.



7. LIJN VARIATIES SPUITEN

- » Knip op circa 3 cm van de punt de spuitzak af.
- » Plaats indien gewenst het gekartelde spuitmondje in de spuitzak en zorg dat deze goed vast zit.
- » Vul een spuitzak voor maximaal tweederde met de component. Draai de zak dicht aan de bovenkant, zodat er tijdens het spuiten niks uit kan vallen.
- » Kantel de zak naar een hoek van circa 45° en maak kleine ronde bewegingen.



KOUD PORTIONEREN

Wanneer we spreken over koud portioneren, wordt het bord eerst opgemaakt met de koude componenten en vervolgens opgewarmd (geregenereerd). Dit kan zowel in een steamer, oven of combimagnetron. Het voordeel van koud portioneren is dat je eerst alle borden kunt klaarmaken, om deze vervolgens op te warmen. Zodra het bord warm is, kan dit direct geserveerd worden aan de cliënt. Houd er bij deze manier van portioneren rekening mee dat er componenten zijn die enigszins uitlopen over het bord wanneer ze warm zijn. Dit ziet er op het bord niet zo mooi uit. Dit is eenvoudig op te lossen door de componenten dicht tegen elkaar te plaatsen bij het presenteren of door een cirkel te spuiten met puree en hierin de vloeibare component te plaatsen. Om ervoor te zorgen dat bij het regenereren alle componenten gelijkmatig warm worden, is het belangrijk dat ze allemaal ongeveer even groot geportioneerd worden.

Componenten die niet uitlopen:

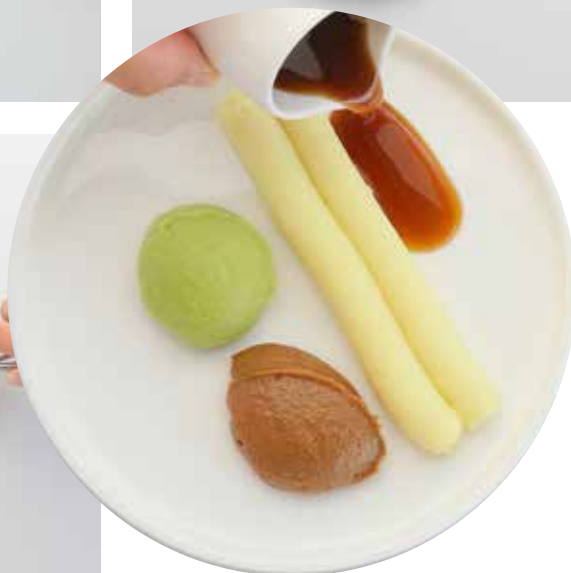
- » IDDSI vlees
- » IDDSI zetmeel zoals aardappelpuree of bami
- » IDDSI groenten zoals doperwten, wortel, groene bonen

Componenten die uitlopen:

- » IDDSI koolsoorten / groente zoals rode kool
- » IDDSI vlees in saus zoals goulash of runderstoofpotje

1. KOUD PORTIONEREN MET WEINIG HANDELINGEN

- » Vul de spuitzak en maak twee rechte lijnen naast elkaar.
- » Neem een ronde ijsknijper en maak een mooi bolletje van de IDDSI doperwten.
- » Met de ovale ijsknijper maak je een bolletje van de IDDSI rund.
- » Vul een apart bakje met saus en warm deze samen op met de andere componenten.
- » Schenk de saus op het bord. Warm gaat dit eenvoudig.



2. CREATIEF KOUD PORTIONEREN

- » Vul de spuitzak met puree en maak kleine ronde bewegingen om cirkels te spuiten.
- » Neem de ovale ijsknijper en schep twee bolletjes IDDSI rund op het bord.
- » Als laatste neem je een kleinere ijsknijper waarmee je de bolletjes IDDSI wortel op het bord plaatst.
- » Verwarm het bord.



3. KOUD PORTIONEREN MET UITLOPENDE COMPONENTEN

- » Vul de spuitzak met puree en maak een mooie cirkel.
- » Vul de cirkel met de component, zorg dat dit net iets lager dan de cirkel blijft.
- » Neem de ronde ijsknijper en plaats op de rand van puree mooie bolletjes.
- » Verwarm het bord. Neem nu voorzichtig de steekvorm van het bord.



WARM PORTIONEREN

Bij warm portioneren worden eerst de componenten verwarmd om vervolgens de borden mooi op te maken. Ook bij deze manier van portioneren zijn diverse creaties mogelijk. Het voordeel van warm portioneren is dat je meteen ziet hoe stevig een component is wanneer het warm is en zal het nooit uitdrogen. Je kunt à la minute de opmaak bepalen, zodat de component niet kan uitlopen.

Houd er bij warm portioneren rekening mee dat alles warm is en natuurlijk ook warm blijft. Begin met het hoofdcomponent en verfraai met de groenten en zetmeel componenten.

Wanneer je een maaltijd met saus opmaakt, schenk dan een beetje saus op het bord en serveer de rest van de saus apart, zodat het er optisch mooi uit blijft zien.

1. WARM PORTIONEREN MET WEINIG HANDELINGEN

- » Maak een spuitzak klaar met een gekartelde spuitmond en vul deze met puree. Maak een ronde beweging om een mooi toefje te krijgen.
- » Neem een grote ovale ijsknijper om de glad IDDSI vis op het bord te plaatsen.
- » Voor de IDDSI wortel gebruik je de kleinste ijsknijper en maak je drie mooie ronde bolletjes.



2. WARM PORTIONEREN MET SAUS

- » Maak een mooi oppervlak van de puree met behulp van het knikpalet.
- » Gebruik voor de andere componenten diverse ijsknijpers om variatie te creëren.
- » Schenk langs de puree een scheutje van de saus.



3. FEESTELIJK WARM PORTIONEREN

- » Vul de spuitzak met puree en vul hiermee de steekvorm.
- » Plaats met een grote ijsknijper een bolletje IDDSI wortel op de puree.
- » Maak met de kleinste ijsknijper drie bolletjes van de IDDSI kip.
- » Vul een nieuwe spuitzak met de IDDSI doperwten en maak hiermee kleine bolletjes op het bord.



4. PRESENTEREN IN BAKJES

- » Neem drie verschillende componenten.
- » Schep met een ijsknijper de bolletjes in drie verschillende bakjes.
- » Plaats de bakjes op een bord.



TIP!

Leg een servetje onder de bakjes zodat deze niet gaan schuiven bij het serveren.

5. PRESENTEREN IN GLAASJES

- » Schep elk warm component in een aparte spuitzak.
- » Spuit de massa vanuit de gevulde spuitzak in het glas door beneden in de vorm te beginnen en in een cirkelbeweging een laagje te maken.
- » Herhaal dit met elk component, zodat je drie verschillende laagjes krijgt.



EEN GREEP UIT ONS IDDSI ASSORTIMENT

EIWITTEN

- 182414 Kipfilet fijngemalen iddsi 5 (ztz) 1/8 gn bak 240 g
- 182056 Rundvlees fijngemalen iddsi 5 (ztz) 1/8 gn bak 80 g
- 183056 Rundvlees gladgemalen iddsi 4 (ztz) 1/8 gn bak 80 g
- 182032 Hachee rund fijngemalen iddsi 5 (ztz) 1/8 gn bak 150 g

VIS

- 182476 Zalmpotje iddsi 5 1/8 gn bak 150 g
- 183104 Zalmpotje iddsi 4 1/8 gn bak 150 g

VEGETARISCH

- 182031 Hachee veg fijngemalen iddsi 5 (ztz) 1/8 gn *vegetarisch* bak 150 g
- 183031 Hachee veg gladgemalen iddsi 4 (ztz) 1/8 gn *vegetarisch* bak 150 g
- 183029 Goulash veg gladgemalen iddsi 4 (ztz) 1/8 gn *vegetarisch* bak 150 g
- 182029 Goulash veg fijngemalen iddsi 5 (ztz) 1/8 gn *vegetarisch* bak 150 g
- 183023 Chili sin carne gladgemalen iddsi 4 1/8 gn *vegetarisch* bak 150 g
- 182023 Chili sin carne fijngemalen iddsi 5 1/8 gn *vegetarisch* bak 150 g
- 182045 Omelet naturel fijngemalen iddsi 5 (ztz) 1/8 gn bak 80 g
- 183045 Omelet naturel gladgemalen iddsi 4 (ztz) 1/8 gn bak 80 g

GROENTEN

- 182376 Wortel fijngemalen iddsi 5 (ztz) 1/4 gn M bak 750 g
- 183077 Wortel gladgemalen iddsi 4 (ztz) 1/8 gn bak 150 g
- 182025 Doperwten fijngemalen iddsi 5 (ztz) 1/8 gn bak 150 g
- 183025 Doperwten gladgemalen iddsi 4 (ztz) 1/8 gn bak 150 g
- 182058 Sperziebonen fijngemalen iddsi 5 (ztz) 1/8 gn bak 150 g
- 183058 Sperziebonen gladgemalen iddsi 4 (ztz) 1/8 gn bak 150 g
- 182052 Rode kool fijngemalen iddsi 5 (ztz) 1/8 gn bak 150 g
- 183052 Rode kool gladgemalen iddsi 4 (ztz) 1/8 gn bak 150 g

ZETMEEL

- 182385 Aardappelpuree fijngemalen IDDSI 5 (ztz) 1/4 gn bak 450 g
- 183005 Aardappelpuree gladgemalen IDDSI 4 (ztz) 1/8 gn bak 150 g

SAMENGESTELD COMPLEET

- 182081 Macaroni Bolognese iddsi 5 (ztz) 1/8 gn bak 380 g
- 182082 Ajam ketjap met nasi iddsi 5 (ztz) 1/8 gn bak 380 g

MEER WETEN?

Heb je het na het lezen van deze informatie vragen? Neem dan contact op met een van onze specialisten, zij helpen je graag!

CULINAIR ADVISEURS

Martijn Bosch

06 2239 5756
martijnbosch@distrivers.nl

Henk Storm

06 2345 2796
henkstorm@distrivers.nl

Johannes Wiersma

06 5134 9442
henkstorm@distrivers.nl

Ernst Jan de Kruif

06 1275 2509
ernstjan@distrivers.nl

VOEDINGSDESKUNDIGE

Stephanie Slot

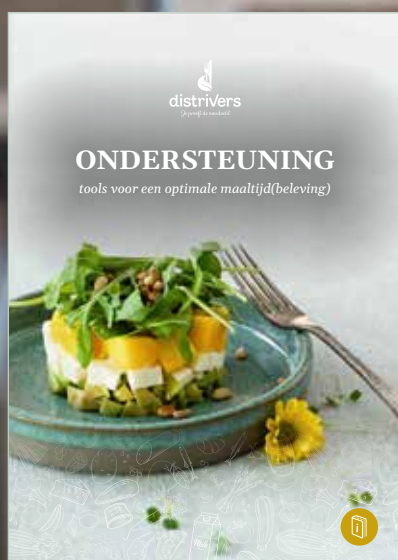
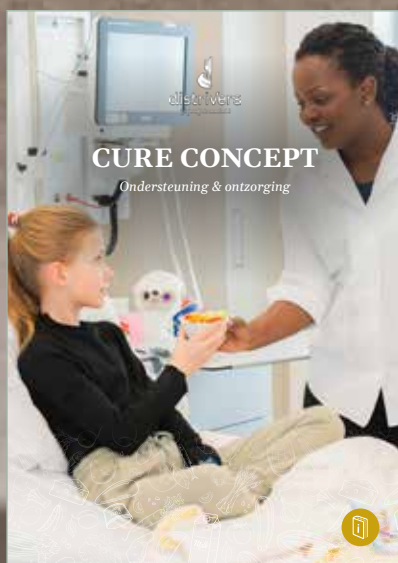
06 2287 3468
stephanieslot@distrivers.nl

BINNENDIENST

08800 31001
binnendienst@distrivers.nl



Op zoek naar meer
inspiratie en tips?



www.distrivers.nl
info@distrivers.nl
0528 - 229 260

Distrivers
De stroom 5
7901TG Hoogeveen