

# CENAVIT-Flane

## Vielfalt des Genusses

- für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden
- für Sportler als Alternative beim Sport bzw.
- für jeden von uns als Ergänzung zu Hause

**cenavit**

*Appetit aufs Leben*





# Endlich wieder genießen!

## Geschmack und Nährwert einer vollwertigen Mahlzeit

### Essen muss gut schmecken und soll auch appetitlich aussehen!

Daher hat CENAVIT „Flane“ mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden entwickelt. So kombiniert CENAVIT den vertrauten Geschmack in breiiger Form mit hochwertigen Nährstoffen.

Es gibt wahlweise pikante Speisen (Hauptspeisen, Beilagen und Gemüse) sowie süße Flane (Desserts), die mit Vitaminen und Mineralstoffen angereichert sind.

Unsere CENAVIT-Flane sind frei von Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen und Lebensmittelfarben. Sie werden schonend im Dampfgarer, im Backrohr oder in der Mikrowelle zubereitet.

Die nährstoffreichen, schmackhaften CENAVIT-Flane eignen sich bestens für den großen und kleinen Hunger. Unser Sortiment ermöglicht eine gute Kombination der Flane. Ein abwechslungsreicher Geschmack garantiert auch bei älteren Men-

schen einen guten Appetit. Gemeinsam mit Diätologen, Logopäden, Lebensmitteltechnikern und Köchen wurden die CENAVIT-Flane entwickelt.

CENAVIT-Flane bieten eine Komplettversorgung für Menschen mit:

- Kau-/Schluckbeschwerden
- Nierenerkrankungen
- Diabetes
- Herzerkrankungen
- Nahrungsmittelunverträglichkeiten und
- Adipositas



Unser Hauptaugenmerk ist es, betroffenen Menschen ein abwechslungsreiches Sortiment für eine ausgewogene Ernährung anzubieten, die gut schmeckt und wodurch der Gesundheitszustand verbessert wird.

### CENAVIT-Flane

- **beim Sport**  
als leicht verdaulicher Nährstoffkick
- **beim Lernen**  
für eine rasche Energiezufuhr
- **zwischendurch**  
als bekömmliche Stärkung
- **als Komplettmenü**  
bei Problemen mit der Nahrungsaufnahme

**Verzichten gehört nicht zur Philosophie von CENAVIT. Wir wollen den Genuss und die Freude am Leben fördern!**

## Das können die CENAVIT-Flane

- Da wir echte Lebensmittel verarbeiten, schaffen wir es, den vertrauten Geschmack von herkömmlichen Speisen mit unseren CENAVIT-Flanen auf den Gaumen zu zaubern.
- Unsere Flane haben die natürliche Farbe der Ausgangsprodukte.
- Wir verwenden – soweit wie möglich – Rohstoffe aus der österreichischen Landwirtschaft, die professionell und schonend verarbeitet werden.
- Mit der Verwendung unserer Flane sehen wir eine Möglichkeit, die tägliche Herausforderung einer Küche zu erleichtern sowie zu unterstützen. Egal, ob in Alten- oder Pflegeeinrichtungen, in Krankenhäusern oder zu Hause in der Familie.
- CENAVIT-Flane sind grundsätzlich für Menschen mit Kau- und Schluck-



beschwerden. Sie sind aber auch für Menschen geeignet, die Sport betreiben und Lebensmittel mit

hoher Nährstoffkonzentration, leichter Verdaulichkeit und rascher Nährstoffverfügbarkeit suchen.

## Nährstoffanreicherung

**CENAVIT-Flane haben einen hohen Nährwert und ermöglichen eine Vollversorgung von Menschen mit Kau- und Schluckstörungen – und natürlich generell für jede weitere Nutzung.**

Die große Vielfalt an Geschmacksrichtungen erleichtert die Gestaltung abwechslungsreicher Speisepläne für die Betroffenen. Neben dem schmackhaften Sortiment stehen bei CENAVIT die Nährwerte im Vordergrund. Malnutrition (Mangelernährung) bedeutet meist nicht nur einen Mangel an Kalorien und Eiweiß, sondern auch eine Unterversorgung an wichtigen Vitaminen und Mineralstoffen.

Unsere Nährstoffanreicherung sichert neben einer ausgezeichneten Energie- und Eiweißversorgung eine optimale Versorgung mit Vitaminen und Mineralstoffen. Gerade Menschen mit Kau- und Schluckstörungen sind leicht gefährdet, in einen solchen Mangel zu geraten. Aus diesem Grund werden unsere Flane mit einer speziell abgestimmten Nährstoffmischung angereichert. So stellen wir sicher,

dass jeder – auch wenn er weniger isst – die ausreichende Versorgung an hochwertigen, leicht verdaulichen Nährstoffen bekommt. Damit sind unsere Flane eine wichtige Unterstützung für jene, die eine Beeinträchtigung bei der Nahrungsaufnahme haben. Schon ein bis zwei CENAVIT-Flane täglich stellen bereits eine hohe Abdeckung der benötigten Nährstoffe sicher.

## Nährstoffanreicherung per 100 g Flane

|                |           |             |           |           |           |
|----------------|-----------|-------------|-----------|-----------|-----------|
| Vitamin A      | 101,05 µg | Vitamin B6  | 0,38 mg   | Jod       | 18,90 µg  |
| Vitamin D      | 0,88 µg   | Vitamin B12 | 0,38 µg   | Kalium    | 126,00 mg |
| Vitamin E      | 1,70 mg   | Biotin      | 7,60 µg   | Kalzium   | 152,00 mg |
| Vitamin C      | 10,11 mg  | Eisen       | 2,15 mg   | Phosphor  | 88,00 mg  |
| Vitamin B1     | 0,16 mg   | Zink        | 1,90 mg   | Magnesium | 47,00 mg  |
| Vitamin B2     | 0,18 mg   | Kupfer      | 0,19 mg   | Selen     | 10,48 µg  |
| Niacin         | 2,40 mg   | Mangan      | 0,38 mg   | Chrom     | 7,58 µg   |
| Folsäure       | 30,00 µg  | Fluor       | 442,00 µg | Molybdän  | 12,63 µg  |
| Pantothensäure | 0,88 mg   |             |           |           |           |

**Diese Nährstoffanreicherung sichert neben einer ausgezeichneten Energie- und Eiweißversorgung eine optimale Abdeckung mit Vitaminen und Mineralstoffen.**

# HAUPTSPEISEN

## Hühnerfleisch-/Brathendflan CV1701



Zutaten: Wasser, Hühnerfleisch gegart 30% [Hühnerkeulenfleisch, Hühnerinnenfilet, Speisesalz], **Obers**, Sonnenblumenöl, **Milcheiweiß**, **Vollmilchpulver**, Inulin, **Hühner-Eiweißpulver**, modifizierte Stärke, Stärke, Nährstoffmix\* 1%, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumiodid), natürliches Aroma, Hefeextrakt, Kräuter, Zwiebelpulver, Gewürze.\*\*

Glutenfrei \*\*\*

| Nährwerte pro 100 g:         | Referenzmenge <sup>1</sup><br>pro Portion |     |
|------------------------------|---|-----|
| Energie                      | 971 kJ / 234 kcal                         | 12% |
| Fett                         | 18,0 g                                    | 26% |
| davon: gesättigte Fettsäuren | 5,2 g                                     | 26% |
| Kohlenhydrate                | 6,1 g                                     | 2%  |
| davon: Zucker                | 1,7 g                                     | 2%  |
| Eiweiß                       | 11,0 g                                    | 22% |
| Salz                         | 1,4 g                                     | 23% |
| Proteinheiten (BE)           | 0,51                                      |     |

## Rindfleisch-/Rindsbratenflan CV1703



Zutaten: Wasser, Rindfleisch gegart 18%, **Obers**, Sonnenblumenöl, modifizierte Stärke, **Vollmilchpulver**, Milcheiweiß, Inulin, **Hühner-Eiweißpulver**, **Sauerrahm**, Nährstoffmix, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumiodid), natürliches Aroma, Kräuter, Hefeextrakt, Zwiebeln, Speisesalz, Karotten Lauch, Paprikapulver, Gewürze, Gewürzextrakte.\*\*

Glutenfrei \*\*\*

| Nährwerte pro 100 g:         | Referenzmenge <sup>1</sup><br>pro Portion |     |
|------------------------------|---|-----|
| Energie                      | 901 kJ / 217 kcal                         | 11% |
| Fett                         | 16,0 g                                    | 23% |
| davon: gesättigte Fettsäuren | 5,1 g                                     | 26% |
| Kohlenhydrate                | 6,2 g                                     | 2%  |
| davon: Zucker                | 2,2 g                                     | 3%  |
| Eiweiß                       | 12,0 g                                    | 24% |
| Salz                         | 1,2 g                                     | 20% |
| Proteinheiten (BE)           | 0,52                                      |     |

## Schweinsbratenflan CV1707



Zutaten: Wasser, Schweinebraten gegart 26% [Schweinefleisch, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumiodid), Kümmel, Knoblauch, Gewürze], laktosefreier\*\* **Obers**, Sonnenblumenöl, modifizierte Stärke, Inulin, **Hühner-Eiweißpulver**, Nährstoffmix\* 1%, Speisesalz, Knoblauchgranulat, Hefeextrakt, Zwiebeln, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumiodid), Karotten, Lauch, Paprikapulver, natürliches Aroma, Gewürze, Gewürzextrakte.\*\*

Glutenfrei \*\*\*

Laktosefrei \*\*\*\*

| Nährwerte pro 100 g:         | Referenzmenge <sup>1</sup><br>pro Portion |     |
|------------------------------|---|-----|
| Energie                      | 935 kJ / 226 kcal                         | 12% |
| Fett                         | 19,0 g                                    | 27% |
| davon: gesättigte Fettsäuren | 5,7 g                                     | 29% |
| Kohlenhydrate                | 4,7 g                                     | 2%  |
| davon: Zucker                | 1,0 g                                     | 1%  |
| Eiweiß                       | 8,9 g                                     | 18% |
| Salz                         | 1,2 g                                     | 20% |
| Proteinheiten (BE)           | 0,39                                      |     |

## Faschierter Braten Flan CV1801



Zutaten: Wasser, Faschierter Braten 30% (Schweinefleisch, Wasser, Rindfleisch), Speck, Semmelbrösel, (**Weizenmehl**, Speisesalz, Hefe), Semmelwürfel (**Weizenmehl**, Speisesalz, Hefe), pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Trockenzwiebel, Senf (Wasser, **Senfsaat**, Weingeistessig, Zucker, Speisesalz, Karamellzuckersirup, Gewürze, natürliches Würzaroma), **Volleipulver**, Rindsuppe gekörnt (Speisesalz, Stärke, Rindfleischextrakt, Zucker, Sonnenblumenöl, Zwiebeln, Karotten, Karamellzucker, Tomaten, **Sellerie**, Lauch, Maltodextrin, Petersilie, Knoblauch Gewürzextrakte), Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumiodid), Petersilie, Pfeffer, Knoblauchgranulat, Majoran), **Obers**, Sonnenblumenöl, modifizierte Stärke, **Vollmilchpulver**, **Milcheiweiß**, Inulin, **Hühner-Eiweißpulver**, **Sauerrahm**, Nährstoffmix\*, Gemüsebrühe gekörnt (Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumiodid), Zucker, Stärke, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Sojasaucepulver (**Sojabohnen**, **Weizen**, Speisesalz), **Gewürze** (enthält **Sellerie**), Speisesalz, Lauch, Maltodextrin, Petersilie, **Sellerie**, Gewürzextrakte), Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumiodid), Majoran.\*\*

| Nährwerte pro 100 g:         | Referenzmenge <sup>1</sup><br>pro Portion |     |
|------------------------------|---|-----|
| Energie                      | 1057 kJ / 255 kcal                        | 13% |
| Fett                         | 20,0 g                                    | 29% |
| davon: gesättigte Fettsäuren | 7,1 g                                     | 36% |
| Kohlenhydrate                | 8,3 g                                     | 3%  |
| davon: Zucker                | 2,1 g                                     | 2%  |
| Eiweiß                       | 9,5 g                                     | 19% |
| Salz                         | 1,2 g                                     | 20% |
| Proteinheiten (BE)           | 0,69                                      |     |

## Fischflan CV1708



Zutaten: **Fisch** 40%, Wasser, **Obers**, Sonnenblumenöl, **Milcheiweiß**, **Vollmilchpulver**, Inulin, **Hühner-Eiweißpulver**, modifizierte Stärke, Nährstoffmix\*1%, Gemüsebrühe gekörnt (Speisesalz, Hefeextrakt, Zwiebeln, Karotten, Lauch, Sonnenblumenöl, Paprikapulver, Gewürzextrakt), Stärke, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumiodid), Kräuter, Zitronensaftkonzentrat, Gewürze.\*\*

Glutenfrei \*\*\*

| Nährwerte pro 100 g:         | Referenzmenge <sup>1</sup><br>pro Portion |     |
|------------------------------|---|-----|
| Energie                      | 878 kJ / 212 kcal                         | 10% |
| Fett                         | 16,0 g                                    | 23% |
| davon: gesättigte Fettsäuren | 5,1 g                                     | 26% |
| Kohlenhydrate                | 4,0 g                                     | 2%  |
| davon: Zucker                | 1,6 g                                     | 2%  |
| Eiweiß                       | 12,0 g                                    | 24% |
| Salz                         | 1,2 g                                     | 20% |
| Proteinheiten (BE)           | 0,33                                      |     |

## Rindsgulaschflan CV1901



Zutaten: Rindfleisch gegart 18%, Wasser, laktosefreier **Obers**, Sonnenblumenöl, Zwiebel, Tomatenmark 2-fach konzentriert, modifizierte Stärke, Inulin, **Hühner-Eiweißpulver**, Stärke, Nährstoffmix\* 1%, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumiodid), Paprikapulver, Gemüsebrühe gekörnt [Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumiodid), Hefeextrakt, Zwiebeln, Speisesalz, Karotten, Lauch, Sonnenblumenöl, Paprikapulver, Gewürzextrakt], Essig, natürliches Zwiebelaroma, Knoblauch, Zucker, Kräuter, Gewürze.\*\*

Glutenfrei \*\*\*

Laktosefrei \*\*\*\*

| Nährwerte pro 100 g:         | Referenzmenge <sup>1</sup><br>pro Portion |     |
|------------------------------|---|-----|
| Energie                      | 980 kJ / 236 kcal                         | 12% |
| Fett                         | 19,0 g                                    | 27% |
| davon: gesättigte Fettsäuren | 5,2 g                                     | 26% |
| Kohlenhydrate                | 6,9 g                                     | 3%  |
| davon: Zucker                | 1,9 g                                     | 2%  |
| Eiweiß                       | 9,1 g                                     | 18% |
| Salz                         | 1,7 g                                     | 29% |
| Proteinheiten (BE)           | 0,58                                      |     |

# BEILAGEN

## Brotflan

CV1710



Zutaten: Wasser, Semmelwürfel 10% (**Weizenmehl**, Speisesalz, Hefe), Semmelbrösel (**Weizenmehl**, Dextrose, Speisesalz, Hefe), Sonnenblumenöl, **Hühnerei-Eiweißpulver**, Inulin, Nährstoffmix\*, modifizierte Stärke, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumiodid), Gewürze.\*\*

Laktosefrei \*\*\*

### Nährwerte pro 100 g:

|                              |                   | Referenzmenge <sup>1</sup><br>pro Portion |
|------------------------------|-------------------|---|
| Energie                      | 499 kJ / 119 kcal | 6%  |
| Fett                         | 5,3 g             | 8%  |
| davon: gesättigte Fettsäuren | 0,7 g             | 4%  |
| Kohlenhydrate                | 14,0 g            | 5%  |
| davon: Zucker                | 1,2 g             | 1%  |
| Eiweiß                       | 3,5 g             | 7%  |
| Salz                         | 0,7 g             | 12%                                       |
| Proteinheiten (BE)           | 1,17              |   |

## Nudelflan

CV1713



Zutaten: Wasser. Eierteigwaren (Wasser, **Hartweizengrieß**, **Ei**), **Obers**, Ricotta (**Molkeneiweißkäse**), modifizierte Stärke, Vollmilchpulver, Sonnenblumenöl, **Milcheiweiß**, **Butter**, **Hühnerei-Eiweißpulver**, Nährstoffmix\*, Grana Padano Käse g.U. (**Milch**, Speisesalz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym aus **Ei**), **Goudakäse**, Inulin, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumiodid), Zucker, Stärke, Zwiebeln, Gewürze, Sojasaucenpulver (**Sojabohnen**, **Weizenmehl**, Speisesalz), Lauch, Maltodextrin, Kräuter, **Sellerie**, Gewürzextrakte.\*\*

### Nährwerte pro 100 g:

|                              |                   | Referenzmenge <sup>1</sup><br>pro Portion |
|------------------------------|-------------------|---|
| Energie                      | 769 kJ / 185 kcal | 9%  |
| Fett                         | 12,0 g            | 17%                                       |
| davon: gesättigte Fettsäuren | 6,5 g             | 33%                                       |
| Kohlenhydrate                | 12,0 g            | 5%  |
| davon: Zucker                | 2,7 g             | 3%  |
| Eiweiß                       | 7,0 g             | 14%                                       |
| Salz                         | 1,6 g             | 27%                                       |
| Proteinheiten (BE)           | 1,00              |   |

## Reisflan

CV1715



Zutaten: Reis gekocht 20% (Wasser, Reis), **Obers**, Ricotta (**Molkeneiweißkäse**), modifizierte Stärke, **Vollmilchpulver**, **Butter**, Sonnenblumenöl, **Milcheiweiß**, Inulin, **Hühnerei-Eiweißpulver**, Nährstoffmix\*, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumiodid), Dextrose, Gewürze, Zwiebeln, Schalotten, Lauch, Paprika, Karotten, Hefe.\*\*

Glutenfrei \*\*\*

### Nährwerte pro 100 g:

|                              |                   | Referenzmenge <sup>1</sup><br>pro Portion |
|------------------------------|-------------------|---|
| Energie                      | 860 kJ / 206 kcal | 10%                                       |
| Fett                         | 14,0 g            | 20%                                       |
| davon: gesättigte Fettsäuren | 7,4 g             | 37%                                       |
| Kohlenhydrate                | 13,5 g            | 5%  |
| davon: Zucker                | 2,7 g             | 3%  |
| Eiweiß                       | 6,5 g             | 13%                                       |
| Salz                         | 1,2 g             | 20%                                       |
| Proteinheiten (BE)           | 1,12              |   |

## Hirseflan

CV1712



Zutaten: Hirselaibchen 36% [Wasser, **Mager-topfen**, Hirse, **Käse**, Karotten, **Sellerie**, **Haferflocken**, Kräuter, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumiodid), Gewürze], Wasser, **Obers**, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, **Vollmilchpulver**, **Butter**, **Milcheiweiß**, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumiodid), Inulin, **Hühnerei-Eiweiß**, Nährstoffmix\*, Zucker, Stärke, Zwiebeln, Gewürze, Sojasaucenpulver (**Sojabohnen**, **Weizenmehl**, Speisesalz), Lauch, Maltodextrin, Kräuter, **Sellerie**, Gewürzextrakte.\*\*

### Nährwerte pro 100 g:

|                              |                   | Referenzmenge <sup>1</sup><br>pro Portion |
|------------------------------|-------------------|---|
| Energie                      | 863 kJ / 207 kcal | 10%                                       |
| Fett                         | 14,0 g            | 20%                                       |
| davon: gesättigte Fettsäuren | 7,0 g             | 35%                                       |
| Kohlenhydrate                | 13,0 g            | 5%  |
| davon: Zucker                | 3,4 g             | 4%  |
| Eiweiß                       | 7,0 g             | 14%                                       |
| Salz                         | 2,0 g             | 33%                                       |
| Proteinheiten (BE)           | 1,08              |   |



# GEMÜSE

## Brokkoliflan

CV1716



Zutaten: Brokkoli 40%, Wasser, **Obers, Vollmilchpulver**, Sonnenblumenöl, modifizierte Stärke, **Hühnerei-Eiweißpulver, Milcheiweiß**, Inulin, Nährstoffmix\*, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumiodid), Kräuter, Zucker, Stärke, Gewürze, Zwiebeln, Sojasaucenpulver (**Sojabohnen, Weizenmehl**, Speisesalz), Lauch, Maltodextrin, **Sellerie**, Gewürzextrakte.\*\*

### Nährwerte pro 100 g:

|                              |                   | Referenzmenge <sup>1</sup><br>pro Portion | 7% |
|------------------------------|-------------------|---|----|
| Energie                      | 604 kJ / 145 kcal |   |    |
| Fett                         | 8,6 g             | 12%                                       |    |
| davon: gesättigte Fettsäuren | 3,4 g             | 17%                                       |    |
| Kohlenhydrate                | 8,7 g             | 3%  |    |
| davon: Zucker                | 4,4 g             | 5%  |    |
| Eiweiß                       | 7,7 g             | 15%                                       |    |
| Salz                         | 1,7 g             | 28%                                       |    |
| Proteinheiten (BE)           | 0,75              |   |    |

## Erbsenflan

CV1717



Zutaten: Erbsen 45%, Wasser, **Obers**, modifizierte Stärke, **Vollmilchpulver, Hühnerei-Eiweißpulver, Milcheiweiß**, Sonnenblumenöl, Leinöl, Inulin, Nährstoffmix\*, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumiodid), Kräuter, Zucker, Stärke, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Gewürze, Sojasaucenpulver (**Sojabohnen, Weizenmehl**, Speisesalz), Lauch, Maltodextrin, **Sellerie**, Gewürzextrakte.\*\*

### Nährwerte pro 100 g:

|                              |                   | Referenzmenge <sup>1</sup><br>pro Portion | 7% |
|------------------------------|-------------------|---|----|
| Energie                      | 592 kJ / 142 kcal |   |    |
| Fett                         | 8,1 g             | 12%                                       |    |
| davon: gesättigte Fettsäuren | 2,9 g             | 15%                                       |    |
| Kohlenhydrate                | 8,9 g             | 3%  |    |
| davon: Zucker                | 3,4 g             | 4%  |    |
| Eiweiß                       | 7,3 g             | 15%                                       |    |
| Salz                         | 0,9 g             | 15%                                       |    |
| Proteinheiten (BE)           | 0,74              |   |    |

## Karottenflan

CV1719



Zutaten: Karotten 44%, Wasser, **Obers, Vollmilchpulver**, Sonnenblumenöl, modifizierte Stärke, **Hühnerei-Eiweißpulver, Milcheiweiß**, Inulin, Nährstoffmix\*, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumiodid), Gewürze.\*\*

Glutenfrei \*\*\*

### Nährwerte pro 100 g:

|                              |                   | Referenzmenge <sup>1</sup><br>pro Portion | 7% |
|------------------------------|-------------------|---|----|
| Energie                      | 607 kJ / 146 kcal |   |    |
| Fett                         | 8,9 g             | 13%                                       |    |
| davon: gesättigte Fettsäuren | 3,6 g             | 18%                                       |    |
| Kohlenhydrate                | 9,6 g             | 4%  |    |
| davon: Zucker                | 5,3 g             | 6%  |    |
| Eiweiß                       | 6,2 g             | 12%                                       |    |
| Salz                         | 1,2 g             | 20%                                       |    |
| Proteinheiten (BE)           | 0,80              |   |    |

## Kochsalatflan

CV2201



Zutaten: Kochsalat 46%, Wasser, **Obers**, Apfelessig, Sonnenblumenöl, **Vollmilchpulver, Milcheiweiß**, modifizierte Stärke, Kürbiskernöl 2%, Inulin, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumiodid) Nährstoffmix\* 1%, **Hühnerei-Eiweißpulver**, Zwiebelpulver, Hefeextrakt.\*\*

Glutenfrei \*\*\*

### Nährwerte pro 100 g:

|                              |                   | Referenzmenge <sup>1</sup><br>pro Portion | 7% |
|------------------------------|-------------------|---|----|
| Energie                      | 606 kJ / 146 kcal |   |    |
| Fett                         | 11,0 g            | 16%                                       |    |
| davon: gesättigte Fettsäuren | 4,0 g             | 20%                                       |    |
| Kohlenhydrate                | 6,1 g             | 2%  |    |
| davon: Zucker                | 2,4 g             | 3%  |    |
| Eiweiß                       | 5,6 g             | 11%                                       |    |
| Salz                         | 1,4 g             | 23%                                       |    |
| Proteinheiten (BE)           | 0,51              |   |    |

## Tomatenflan

CV1724



Zutaten: Tomaten 47%, Wasser, Tomatenmark 2-fach konzentriert 7%, laktosefreier\* **Obers**, modifizierte Stärke, Paprika, **Hühnerei-Eiweiß**, laktosefreie\* **Butter**, Inulin, Nährstoffmix, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumiodid), Zucker, Kräuter, Hefeextrakt, Zwiebeln, Speisesalz, Karotten, Lauch, Sonnenblumenöl, Paprikapulver, Gewürze, Gewürzextrakte.\*\*

Glutenfrei \*\*\*

Laktosefrei \*\*\*

### Nährwerte pro 100 g:

|                              |                  | Referenzmenge <sup>1</sup><br>pro Portion | 5% |
|------------------------------|------------------|---|----|
| Energie                      | 384 kJ / 92 kcal |   |    |
| Fett                         | 3,5 g            | 5%  |    |
| davon: gesättigte Fettsäuren | 2,2 g            | 11%                                       |    |
| Kohlenhydrate                | 11,0 g           | 5%  |    |
| davon: Zucker                | 4,8 g            | 5%  |    |
| Eiweiß                       | 3,6 g            | 7%  |    |
| Salz                         | 0,9 g            | 15%                                       |    |
| Proteinheiten (BE)           | 0,92             |   |    |

## Kürbisflan

CV1902



Zutaten: Kürbis 55%, Wasser, **Obers, Vollmilchpulver**, Sonnenblumenöl, modifizierte Stärke, **Milcheiweiß, Hühnerei-Eiweißpulver**, Inulin, Nährstoffmix\*, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumiodid), Gewürze.\*\*

Glutenfrei \*\*\*

### Nährwerte pro 100 g:

|                              |                   | Referenzmenge <sup>1</sup><br>pro Portion | 7% |
|------------------------------|-------------------|---|----|
| Energie                      | 593 kJ / 142 kcal |   |    |
| Fett                         | 9,1 g             | 13%                                       |    |
| davon: gesättigte Fettsäuren | 3,6 g             | 18%                                       |    |
| Kohlenhydrate                | 8,5 g             | 4%  |    |
| davon: Zucker                | 4,2 g             | 6%  |    |
| Eiweiß                       | 6,3 g             | 12%                                       |    |
| Salz                         | 1,2 g             | 20%                                       |    |
| Proteinheiten (BE)           | 0,70              |   |    |

# DESSERTS

## Apfelstrudelflan

CV1726



Zutaten: Wasser, Äpfel, Zucker, **Obers**, modifizierte Stärke, **Vollmilchpulver**, Sonnenblumenöl, **Milcheiweiß**, Honig, Inulin, **Hühnerei-Eiweißpulver**, Nährstoffmix\*, Leinöl, **Haferfaser**, Aroma, Zimt.\*\*

| Nährwerte pro 100 g:         | Referenzmenge <sup>1</sup><br>pro Portion |     |
|------------------------------|---|-----|
| Energie                      | 877 kJ / 209 kcal                         | 10% |
| Fett                         | 9,9 g                                     | 14% |
| davon: gesättigte Fettsäuren | 3,7 g                                     | 19% |
| Kohlenhydrate                | 25,0 g                                    | 10% |
| davon: Zucker                | 17,0 g                                    | 19% |
| Eiweiß                       | 4,8 g                                     | 10% |
| Salz                         | 0,2 g                                     | 3%  |
| Proteinheiten (BE)           | 2,08                                      |     |

## Kaiserschmarrenflan

CV1732



Zutaten: Wasser, Zucker, **Vollmilchpulver**, **Weizenmehl**, **Weizengrieß**, **Volleipulver**, Sonnenblumenöl, **Milcheiweiß**, Sultaninen, Inulin, Nährstoffmix\*, modifizierte Stärke, **Hühnerei-Eiweißpulver**, Aroma.\*\*

| Nährwerte pro 100 g:         | Referenzmenge <sup>1</sup><br>pro Portion |     |
|------------------------------|---|-----|
| Energie                      | 677 kJ / 161 kcal                         | 8%  |
| Fett                         | 6,0 g                                     | 9%  |
| davon: gesättigte Fettsäuren | 2,0 g                                     | 10% |
| Kohlenhydrate                | 20,0 g                                    | 8%  |
| davon: Zucker                | 13,0 g                                    | 14% |
| Eiweiß                       | 6,5 g                                     | 13% |
| Salz                         | 0,2 g                                     | 3%  |
| Proteinheiten (BE)           | 1,67                                      |     |

## Sachertortenflan

CV1733



Zutaten: Wasser, **Obers**, Schokoladenkuvertüre [Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: Lecithin (**Soja**); natürliches Vanille-Aroma], Marillenfruchtfülle (Marillen, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Säureregulator: Natriumcitrate; Stabilisator: Calciumcitrate; Aroma), Zucker, Semmelbrösel (**Weizenmehl**, Wasser, Hefe, Speisesalz), **Vollmilchpulver**, **Hühnervolleipulver**, **Butter**, Stärke, **Weizenmehl**, Inulin, Nährstoffmix\*, **Haferfaser**, Aroma. \*\*

| Nährwerte pro 100 g:         | Referenzmenge <sup>1</sup><br>pro Portion |     |
|------------------------------|---|-----|
| Energie                      | 1107 kJ / 265 kcal                        | 13% |
| Fett                         | 12,9 g                                    | 18% |
| davon: gesättigte Fettsäuren | 7,5 g                                     | 38% |
| Kohlenhydrate                | 31,0 g                                    | 12% |
| davon: Zucker                | 21,0 g                                    | 23% |
| Eiweiß                       | 5,1 g                                     | 10% |
| Salz                         | 0,2 g                                     | 3%  |
| Proteinheiten (BE)           | 2,58                                      |     |

## Birnenflan mit Grieß

CV1805



Zutaten: Birnen 33%, Wasser, laktosefreier **Obers**, Zucker, laktosefreie Butter, Sonnenblumenöl, **Weißengrieß**, Ananassaftkonzentrat, modifizierte Stärke, **Hühnerei-Eiweißpulver**, Inulin, 0,61% Nährstoffmix\*, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumiodid).\*\*

Laktosefrei \*\*\*

| Nährwerte pro 100 g:         | Referenzmenge <sup>1</sup><br>pro Portion |     |
|------------------------------|---|-----|
| Energie                      | 791 kJ / 190 kcal                         | 9%  |
| Fett                         | 11,7 g                                    | 16% |
| davon: gesättigte Fettsäuren | 5,6 g                                     | 28% |
| Kohlenhydrate                | 19,1 g                                    | 7%  |
| davon: Zucker                | 14,8 g                                    | 16% |
| Eiweiß                       | 1,9 g                                     | 3%  |
| Salz                         | 0,1 g                                     | 2%  |
| Proteinheiten (BE)           | 1,59                                      |     |

\* Nährstoffmix siehe Tabelle „Nährstoffanreicherung“ auf Seite 3. \*\* Allergene: siehe Zutaten in Fettschrift. \*\*\* **INFO für den Anwender:** Im Herstellbetrieb werden auch gluten- bzw. lactosehaltige Produkte verarbeitet. Damit können Reste/Spuren nicht vollständig ausgeschlossen werden.

1) Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal), Anzahl Portionen pro Packung: 1.

Da die CENAVIT-Flanen ständig weiterentwickelt werden, dienen alle Abbildungen in dieser Broschüre nur zur Veranschaulichung. Gelieferte Produkte können in Farbe und Form abweichen. Abbildungen ähnlich / Serviervorschlag.





## Die süße Versuchung wird breiter!

### Die CENAVIT-Produktpalette wird jetzt um Tortenoptionen bereichert!

Seit 2017 sind wir mit unseren CENAVIT-Flanen auf dem Markt. Inzwischen dürfen wir in vielen Altenheimen, Krankenanstalten und Pflegeeinrichtungen mit unseren Produkten bei der optimalen Versorgung ihrer Gäste, Patienten bzw. Bewohner mitwirken bzw. die Küchen bei dieser großen Aufgabe unterstützen.

Wir haben auch viele Kunden, die direkt online für den Einsatz zu Hause unsere CENAVIT-Flane bestellen ([www.cenavit.at](http://www.cenavit.at)). Egal wo, wir bekommen immer und überall ein besonders gutes Feedback.

Unsere Kunden behaupten, dass die CENAVIT-Flane die am besten schmeckenden Produkte in Europa sind. Das war und ist ein Ziel von uns.

Wir sind zudem sehr stolz, dass wir mit der Firma LANDENA einen der besten Lebensmittel-Verarbeiter in Europa als Partner bei der Produktion der CENAVIT-Flane haben, die unsere Rezepte top umsetzen.

2021 kamen wir über gemeinsame Freunde in ein Gespräch mit einer alteingesessenen und bekannten Unternehmerfamilie in Wien, der Familie Querfeld. Sie betreibt inzwischen erfolgreich neun Kaffeehäusern in Wien. Das bekannteste ist wohl das Café Landtmann oder das Café Museum oder jetzt neu das Café Napoleon. Dazu erzeugt sie hervorragend schmeckende Torten, Kuchen, Mehlspeisen usw. Ein Kaffeehaus ohne Mehlspeise oder Torte wäre wie ein Baum ohne Blüten. Daher betreibt die Familie Querfeld auch eine innovative, große Patisserie in Alterlaa in Wien – Landtmann's Original.

Die Familie Querfeld hat sich auch mit dem Thema Dysphagie – also mit Kau- und Schluckbeschwerden – beschäftigt und dann mit ihrem Knowhow das Thema Torten angedacht. Wir konnten feststellen, dass diese super gelungen sind und top schmecken. Daher haben wir uns mit der Familie Querfeld darauf ver-

ständig, dass wir ab sofort drei Torten von Landtmann ins Programm von CENAVIT nehmen. Die Torten bereichern wie ergänzen unser Angebot. Konkret gibt es nun bei CENAVIT die Torten Landtmanns Original – Kirschtorte (CV2202), Landtmanns Original – Marillentorte (CV2203) und Landtmanns Original – Mozarttorte (CV2204).

Wir gehen mit CENAVIT somit wieder einen nächsten Schritt. Wir entwickeln nicht nur unsere CENAVIT-Flane ständig weiter. Wir sind auch offen für neue Wege und Ideen, die unsere Überlegungen wie unser Programm bereichern. Die Torten von Landtmann passen sehr gut zu uns.

### Unser Tortenpartner

Die ab sofort neu im CENAVIT-Programm erhältlichen Torten stammen aus der Mehlspeisen- und Torten-Patisserie der Familie Querfeld in Alterlaa in Wien.

[www.landtmanns-original.at](http://www.landtmanns-original.at)

# TORTEN

## Kirschtorte

CV2202



Zutaten: **Schlagobers** (Gelatine), Sauerkirsche 14%, (Sauerkirschen, Zucker, Verdickungsmittel, modifizierte Stärke, Konservierungsmittel Kaliumsorbat, Festigungsmittel Calciumchlorid), Wasser, **Biskuit dunkel (Eier, Zucker, Weizenmehl, Maisstärke, Kakao, Vanillinzucker, Salz)**, Topfen 20% Fett i. Tr., Kirschpüree 8%, Zucker, **Frischkäsezubereitung der Doppelrahmstufe (Milcheiweißerzeugnis, Speisesalz, Verdickungsmittel Johannesbrotkernmehl, Carrageen), Hühnereiweiß, Dotter**, Sauerkirschpüree 2%, **Weizenmehl, Butter**, Zitronensaft, Kakao-pulver, **Schokoladenkuvertüre**, (Kakaomasse 57%, Zucker, Kakaobutter, **Emulgator Sojalecithin**, Vanille), modifizierte Maisstärke, Vanillin-zucker (Zucker, Vanillin), Rindergelatine, **Citrus-faser**, Lebensmittelfarbe (Echtes Karmin), Salz.

**Zutaten enthalten Allergene: Gluten, Ei, Soja, Milch.** Trotz sorgfältiger Herstellung der Produkte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe/Allergene enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.

| Nährwerte pro 100 g:         | Referenzmenge <sup>1</sup><br>pro Portion |     |
|------------------------------|---|-----|
| Energie                      | 853 kJ / 204 kcal                         | 10% |
| Fett                         | 12,4 g                                    | 18% |
| davon: gesättigte Fettsäuren | 7,7 g                                     | 39% |
| Kohlenhydrate                | 28,9 g                                    | 11% |
| davon: Zucker                | 9,5 g                                     | 11% |
| Eiweiß                       | 7,3 g                                     | 15% |
| Salz                         | 0,3 g                                     | 5%  |
| Proteinheiten (BE)           | 2,41                                      |     |

Eine Tortenschale besteht aus 27 Stück – à ca. 50 g = 1,35 kg



## Marillentorte

CV2203



Zutaten: Marillen 25%, **Schlagobers** (Gelatine), Wasser, Zucker, **Biskuit hell (Eier, Zucker, Weizenmehl, Maisstärke, Vanillinzucker, Salz)**, Topfen 20% Fett i.Tr., **Frischkäsezubereitung der Doppelrahmstufe (Milcheiweißerzeugnis, Speisesalz, Verdickungsmittel Johannesbrotkernmehl, Carrageen), Hühnereiweiß, Maisstärke, Dotter, Weizenmehl**, Glukosesirup, Pfefferminze, Zitronensaft, Vanillinzucker (Vanillin, Zucker), modifizierte Maisstärke, Rindergelatine, Citrusfaser, Beta-Carotin, Salz, Lebensmittelfarbe (Wasser, Propylenglykol, Kurkumin, Patentblau, Maltodextrin, Sorbinsäure).

**Zutaten enthalten Allergene: Gluten, Ei, Soja, Milch.** Trotz sorgfältiger Herstellung der Produkte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe/Allergene enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.

| Nährwerte pro 100 g:         | Referenzmenge <sup>1</sup><br>pro Portion |     |
|------------------------------|---|-----|
| Energie                      | 817 kJ / 195 kcal                         | 10% |
| Fett                         | 10,0 g                                    | 14% |
| davon: gesättigte Fettsäuren | 6,5 g                                     | 33% |
| Kohlenhydrate                | 34,8 g                                    | 13% |
| davon: Zucker                | 10,5 g                                    | 12% |
| Eiweiß                       | 6,8 g                                     | 14% |
| Salz                         | 0,3 g                                     | 5%  |
| Proteinheiten (BE)           | 2,90                                      |     |

Eine Tortenschale besteht aus 27 Stück – à ca. 50 g = 1,35 kg



### Tortenkonsum:

Im Kühlschrank bei 4 Grad 8 Stunden lang auftauen, eine Stunde vor dem Servieren bei Raumtemperatur stehen lassen!

## Mozarttorte

CV 2204



Zutaten: **Schlagobers** (Gelatine), Wasser, Zucker, **Haselnussnougat** (Zucker, **Haselnüsse 38%**, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator Lecithin), **Biskuit dunkel (Eier, Zucker, Weizenmehl, Maisstärke, Kakao, Vanillinzucker, Salz)**, **Frischkäsezubereitung der Doppelrahmstufe (Milcheiweißerzeugnis, Speisesalz, Verdickungsmittel, Johannesbrotkernmehl, Carrageen), Hühnereiweiß, Dotter, Weizenmehl, Butter, Pistazienmasse, Schokoladenkuvertüre**, (Kakaomasse 57%, Zucker, Kakaobutter, **Emulgator Sojalecithin**, Vanille), Maisstärke, modifizierte Maisstärke, Vanillinzucker (Zucker, Vanillin), Löskafee für Eiskaffee, 12 x 500 Karton Kakaopulver, Lebensmittelfarbe (Wasser, Propylenglykol, Kurkumin, Patentblau, Maltodextrin, Sorbinsäure), Salz.

**Zutaten enthalten Allergene: Gluten, Ei, Soja, Milch.** Trotz sorgfältiger Herstellung der Produkte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe/Allergene enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.

| Nährwerte pro 100 g:         | Referenzmenge <sup>1</sup><br>pro Portion |     |
|------------------------------|---|-----|
| Energie                      | 948 kJ / 227 kcal                         | 11% |
| Fett                         | 25,2 g                                    | 36% |
| davon: gesättigte Fettsäuren | 13,4 g                                    | 67% |
| Kohlenhydrate                | 34,1 g                                    | 13% |
| davon: Zucker                | 15,2 g                                    | 17% |
| Eiweiß                       | 7,7 g                                     | 15% |
| Salz                         | 0,4 g                                     | 7%  |
| Proteinheiten (BE)           | 2,84                                      |     |

Eine Tortenschale besteht aus 27 Stück – à ca. 50 g = 1,35 kg



# Die nährstoffreiche Alternative für sportbegeisterte Anwender

**Jeder von uns will gut, geschmackvoll und nährstoffreich essen – insbesondere Sportler. Dazu soll das Essen nicht im Magen liegen.**

Wir haben zum Thema „Ernährung“ Tour de Swiss Sieger (1996) Peter Luttenberger und die vielseitige Bergsportlerin Lissi Mikl befragt und eingeladen, unsere CENAVIT-Flane zu testen.

## **Peter Luttenberger, die steirische Radgämse**

1996 ging sein Stern als Radfahrprofi ganz groß auf und leuchtete dann hell am Radfahrerhimmel. In einem atemberaubenden Antritt auf der Königsetappe bei der Tour de Swiss, einem der vier bedeutendsten Radetappenrennen neben Tour de France, Giro und Vuelta, bezwang er auf der Bergetappe nach Grindelwald die gesamte Weltelite und gewann dazu in Folge die Tour de Swiss 1996. Bei der Tour de France folgte mit dem fünften Platz ein weiteres Top-Ergebnis.



**Peter Luttenberger**

Ehemaliger Radrennprofi

Oder 2001 der Sieg beim Grazer Altstadt-Kriterium. Damit verewigte er sich in den Radsport Geschichtsbüchern. Der „stille“ Südsteirer erlebte viele weitere Höhen und auch Tiefen. Sein buntes Leben stärkte ihn in jeder Hinsicht. Heute macht er Sachen, die ihm Spaß bereiten und wo er sein Wissen wie seine Freude ausleben kann. Gerne war Peter bereit, unsere CENAVIT-Flane zu testen und aus der Sicht des Sportlers zu bewerten. Peter testete

die CENAVIT-Flane beim Radfahren und beim Speedwayfahren – einer seiner neuen Leidenschaften!

„Für Sportler ist wichtig, dass sie – vor allem, wenn sie einen normalen Job ausüben und nach der Arbeit sporteln wollen – einen guten Mix an Speisen zur Ernährung nutzen. Diese sollen leicht verdaulich sein, nicht im Magen liegen sowie eine hohe Energiedichte haben, damit man nicht kurz nach dem Essen einen Hungerast bekommt.“

Die CENAVIT-Flane testete er in verschiedenen Kombinationen. Peter war sehr positiv überrascht, „dass die Flane erstaunlich lange einen Energieschub bewirken und wirklich gut schmecken sowie leicht verdaulich sind“. „Lutte“ mag alle Sorten, die Dessertflane zaubern ihm zudem ein Lächeln ins Gesicht!



Fotos: © GEPA pictures GmbH

Für „Lutte“ sind die CENAVIT-Flane eine interessante Ergänzung bzw. Alternative für Sportler wie in der Freizeit. „Ein Test lohnt sich sicher“, meint er und verkostet dabei genussvoll den neuen Salatflan. Links bei seiner Siegerfahrt 1996 nach Grindelwald sowie bei der Tour de France – rauf nach Alpe d’huez!

## **CENAVIT-Produkte - Appetit aufs Leben**

Jeder Bürger hat beim Essen ein Anliegen: Es soll gut schmecken, sättigen sowie leicht verdauliche Energie zuführen. CENAVIT-Speisen sind fertiggekocht, püriert und schmecken lecker – sie machen jedem Konsument Appetit.

Der Test mit Profisportlern hat uns bestätigt, dass es eine breite Anwendungsmöglichkeit für die CENAVIT-Produkte gibt. Peter Luttenberger und Lissi Mikl wissen genau, was bei der Ernährung wichtig ist, um erfolgreich Sport zu betreiben – egal ob als Profi- oder als Hobbysportler. Als Tiefkühlprodukte (TK) sind die CENAVIT-Speisen gut händelbar und unkompliziert anwendbar.

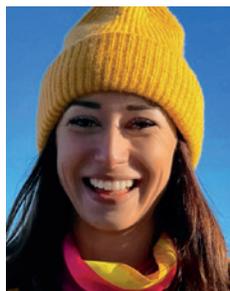
Wir laden euch zum Probieren ein.

Infos: [www.cenavit.at](http://www.cenavit.at)



**Elisabeth Lissi Mikl,  
die „No Limits“-Sportlerin**

Eine andere spannende Persönlichkeit, die unsere CENAVIT-Flane verkostet und getestet hat, ist Lissi Mikl. Die sympathische, vielseitige Sportlerin lotet bei Bergläufen, Verticals oder beim Skibergsteigen alle Limits aus. „No Limits“ ist das Credo der Kärntnerin nicht nur beim Sport. Sie sieht in diesem Zugang auch eine wichtige Lebensphilosophie. „No Limits“ heißt für sie: „Es ist alles möglich, der Wille zählt, mit dem gewissen Biss, aber auch Spaß dahinter.“ Daher hat sie ihr Motto gleich zu einer Geschäftsidee gemacht. Mit ihrem Start-Up „No Limits - LissiiMi“ hat sie eine sehr aussagekräftige Marke entwickelt, die sie mit verschiedenen Textilien und Kooperationen unter die Leute bringen möchte.



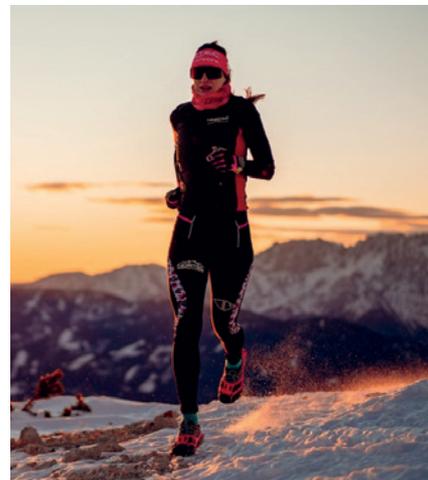
**Elisabeth Mikl**

**Vielseitige Bergsportlerin**

Sport ist für Lissi Hobby und auch Wettbewerb. Als sportliche eher „Spätstarterin“ nimmt die vielseitige Talentierte aus der Region Villach bei vielen nationalen wie auch internationalen Bewerben erfolgreich teil. Fast jede Teilnahme endet mit einem Stockerlplatz. Dazu gehören ein österreichischer Staatsmeistertitel im Berglauf-Teambewerb oder das erreichte Ziel der Kärntner Landeskader im Skibergsteigen. Als wir mit unserer Bitte, die CENAVIT-Flane zu testen, an Lissi

herantraten, war sie neugierig und auch ein wenig überrascht – „dass wir sie entdeckt haben“, lachte sie bei unserem Anliegen.

Auch Lissi war vom Geschmack der CENAVIT-Flane beeindruckt. Sie ist vor allem ein Fan der süßen Flane, der Beilagen und des Gemüses. In der Sache bestätigt Lissi, was Peter beim Testen als Feedback gab: „Die CENAVIT-Flane schmecken wirklich gut und sind eine spannende Alternative bzw. Ergänzung in der Ernährung!“



Fotos: © Martin Hofmann Fotografie  
Hannes Wallner Bergkronen

## CENAVIT-Flane – Die **VORTEILE** auf einen Blick:

- **Optimale Komplett-Versorgung für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden oder generell als Stärkung für Zwischendurch, z.B. beim Lernen, Sport usw.:**
  - ✓ Hohe Nährstoffkonzentration und -aufnahme
  - ✓ Genaue Angabe der Nährstoffmenge
  - ✓ Leichte Verdaulichkeit – weiche Konsistenz
- **Echte Lebensmittel mit vertrautem Geschmack:**
  - ✓ Vielseitige Speisenauswahl
  - ✓ Schonende Verarbeitung
  - ✓ Österreichisches Produkt (aus der Steiermark) mit Rohstoffen – soweit machbar – aus der Region
- **Praktisch in der Handhabung:**
  - ✓ Fertig gewürzt, geformt und sanft gegart
  - ✓ Einzeln entnehmbar
  - ✓ Gut und lange haltbar – tiefgekühlt geliefert
- **Einfach in der Zubereitung:**
  - ✓ Backrohr
  - ✓ Kombidämpfer (Dampfgarer)
  - ✓ Mikrowelle
- **Vielseitig im Einsatz – eine perfekte Unterstützung bzw. Ergänzung für:**
  - ✓ Alten- und Pflegeeinrichtungen
  - ✓ Krankenhäuser
  - ✓ Privathaushalte, etwa für Zwischendurch oder die Pflege (z.B. 24-Stunden-Betreuung usw.)

### Lagerung der Speisen:

Bei -18° C im \*\*\* Tiefkühlschrank (in der Tiefkühltruhe) und oder im \*\*\* Tiefkühlfach.

### Zubereitung:

Die nachstehenden Empfehlungen sind in der Praxis möglicherweise nachzujustieren.

### Kombi-Dämpfer (Dampfgarer) oder Backrohr:

Flan aus der Verpackung nehmen und auf ein Backblech oder einen Teller geben. Idealerweise wird der Flan beim Erwärmen abgedeckt, um eine mögliche Austrocknung zu vermeiden.

**Kombi-Dämpfer oder Backrohr, aufgetaut:**  
Empfehlung: Bei 100°-120° C ca. 13 Minuten erwärmen.

**Kombi-Dämpfer oder Backrohr, gefroren:**  
Empfehlung: Bei 100°-120° C ca. 20 Minuten erwärmen.

### Mikrowelle:

Flan auf einen Teller oder ein geeignetes Mikrowellengeschirr geben und abdecken.

### Mikrowelle, aufgetaut:

Bei 600 Watt ca. 1 Minute 20 Sekunden erwärmen und in der Mikrowelle 1 Minute rasten lassen.

### Mikrowelle, gefroren:

Bei 300-400 Watt ca. 3 Minuten erwärmen und in der Mikrowelle 1 Minute rasten lassen.

## Wir liefern CENAVIT-Flane auch nach Hause! Einfach bestellen:

- *im Internet unter:* [www.cenavit.at](http://www.cenavit.at)
- *per E-Mail unter:* [office@cenavit.at](mailto:office@cenavit.at)
- *oder per Telefon unter:* **+43 664 5433 320**

Für den Inhalt verantwortlich: Ing. Mag. (FH) Josef Kaltenecker

Fotos: Josef Kaltenecker, Guenther Linshalm, www.istockphoto.com • Speisen: Fotodesign Helmuth Weigl, Foto Fischer/Graz (www.fotofischer.at)

Die CENAVIT-Torten – Landtmann`s Original Torten werden von der Firma Landtmanns feine Patisserie 1230 Wien – Altmannsdorferstraße 154-156 hergestellt. Sie enthalten keinen CENAVIT-Nährstoffmix.

Die CENAVIT-Flane werden durch die Firma LANDENA  in der Steiermark (Austria) auf der Basis der CENAVIT-Rezepte hergestellt.

Vertrieb und Auslieferung erfolgen durch die CENAVIT GmbH.