

Rezepte für Frühstück und Abendbrot mit SPUMA*instant* und VISCO*instant*

für

süße und herzhaft Schäume &
angedickte Getränke

Frühstücksschaum



seneoPro®

Für ein Frühstück mit Toast und Marmelade, dazu ein Milchkaffee

Zubereitung:

Alle Zutaten einmal kurz aufkochen und sehr fein pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb streichen. Anschließend mit 2 großen Dosierlöffeln SPUMA instant verrühren und in eine 0,5 l Whipperflasche füllen.

Unser Tipp: Den Frühstücksschaum in einem Glas servieren und nach Belieben mit Erdbeermark und Sahne aus dem Whipper garnieren.

Zutaten für 4 Portionen:

200g Milch 3,8%

200g Sahne

100g fertiger Espresso

100g Aprikosenmarmelade

75g Weißbrot ohne Rinde

20g Zucker

2 große Dosierlöffel
SPUMA instant



(Fotografie © Katharina Jaeger 2011)

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100g:

Energie kJ	Energie Kcal	Eiweiß g	Kohlenhydrate g	Zucker g	Fett g	Gesättigte Fettsäuren g	Ballaststoffe g	Natrium mg	Cholesterol mg
767,0	183,0	2,6	20,2	15,1	10,2	6,2	0,9	82,3	26,6

food innovations gmbh
biozoon®

www.biozoon.de/shop
www.smoothfood.de
info@smoothfood.de

Fischkai 1
27572 Bremerhaven
Tel.: +49-471-929285-0
Fax.: +49-471-929285-19

smoothfood

moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

Müslischaum



seneoPro®

Zubereitung:

Alle Zutaten sehr fein mixen. Anschließend durch ein feines Sieb streichen. Mit 2 großen Dosierlöffeln SPUMA verrühren und in eine 0,5 l Whipperflasche füllen. Kalt servieren



Zutaten für 4 Portionen:

½ St Orange (70g)
½ St Apfel (70g)
½ St Banane (70g)
100 g Milch 3,5 %
100 g Sahne 30 %
100 g Vollmilchjoghurt
50 g Honig
25 g Schmelzflocken
25 g Haferkleie
2 große Dosierlöffel
SPUMA *instant*

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100g:

Energie kJ	Energie Kcal	Eiweiß g	Kohlenhydrate g	Zucker g	Fett g	Gesättigte Fettsäuren g	Ballastst. mg	Natrium mg	Cholesterol mg
614,0	147,0	3,0	17,8	12,4	6,9	4,0	2,0	21,3	16,7

food innovations gmbh
biozoon®

www.biozoon.de/shop
www.smoothfood.de
info@smoothfood.de

Fischkai 1
27572 Bremerhaven
Tel.: +49-471-929285-0
Fax.: +49-471-929285-19

smoothfood

moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

Frühstücksbrot



seneoPro®

Zubereitung:

Den Kaffee mit VISCO instant glattrühren und unmittelbar das Brot damit einweichen. Mit einem Esslöffel die Kaffeemischung auf dem Brot so verteilen, dass die Ränder und damit die Optik der ganzen Scheibe erhalten bleiben.

Je nach Belieben mit Quark und Gelee bestreichen.



Zutaten für 4 Portionen:

4 Scheiben (ca. 140g)
rindenloses Weißbrot,
Graubrot oder Grahambrot

240ml Milchcaffe

2 kleine Dosierlöffel
VISCO instant (bzw. nach
Bedarf mehr)

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100g:

Energie kJ	Energie Kcal	Eiweiß g	Kohlenhydrate g	Zucker g	Fett g	Gesättigte Fettsäuren g	Ballaststoffe g	Natrium mg	Cholesterol mg
408,0	98,0	3,3	19,6	0,7	0,5	0,2	2,8	252,0	25,4

food innovations gmbh
biozoon®

www.biozoon.de/shop
www.smoothfood.de
info@smoothfood.de

Fischkai 1
27572 Bremerhaven
Tel.: +49-471-929285-0
Fax.: +49-471-929285-19

smoothfood

moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

Erdbeeraufstrich



seneoPro®

Zubereitung:

Erdbeeren, Zucker und Vanillezucker sehr fein pürieren, mit etwas Zitronensaft abschmecken. Die Masse durch ein feines Sieb streichen und mit VISCO instant unter Rühren binden.

Nach ca. 10 Min. ist der Aufstrich verzehrfertig.



Zutaten für 8 Portionen:

200g gewaschene, geputzte Erdbeeren

70g Zucker

30g Vanillezucker, etwas Zitronensaft

1 kleiner Dosierlöffel VISCO instant (bzw. nach Bedarf mehr)

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100g:

Energie kJ	Energie Kcal	Eiweiß g	Kohlenhydrate g	Zucker g	Fett g	Gesättigte Fettsäuren g	Ballaststoffe g	Natrium mg	Cholesterol mg
638,0	152,0	0,6	35,7	35,7	0,3	0,0	1,5	0,7	0,0

food innovations gmbh
biozoon.

www.biozoon.de/shop
www.smoothfood.de
info@smoothfood.de

Fischkai 1
27572 Bremerhaven
Tel.: +49-471-929285-0
Fax.: +49-471-929285-19

smoothfood

moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

Brot mit Leberwurst-Frischkäse-Creme



seneoPro®

Zubereitung:

Passiertes Brot:

Die Brühe mit VISCO instant glattrühren und direkt das Brot damit einweichen. Mit einem Esslöffel die Mischung auf dem Brot so verteilen, dass die Ränder und damit die Optik der ganzen Scheibe erhalten bleiben.

Belag:

Alle Zutaten sehr fein mixen, durch ein feines Sieb streichen und anschließend mit VISCO instant unter Rühren binden. Nach ca. 10 min ist der Aufstrich verzehrfertig. Mit einem Spritzbeutel die Masse auf das vorbereitete Brot geben.



(hier ist eine Frischkäsecreme abgebildet)

Zutaten für 4 Portionen:

Passiertes Brot:

4 Scheiben (ca. 35g)
rindenloses Weißbrot,
Graubrot oder Grahambrot

240g Brühe, verzehrfertig

2 kleine Dosierlöffel
VISCO instant (bzw. nach
Bedarf mehr)

Leberwurst-Frischkäse-Creme:

100g Kalbsleberwurst

100g Frischkäse

60g Gewürzgurke

50ml Brühe

10g Gurkenfond

10g Senf

1,5 kleine Dosierlöffel
VISCO instant (bzw. nach
Bedarf mehr)

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100g:

Energie kJ	Energie Kcal	Eiweiß g	Kohlenhydrate g	Zucker g	Fett g	Gesättigte Fettsäuren g	Ballaststoffe g	Natrium mg	Cholesterol mg
578,0	138,0	5,4	9,6	0,9	8,6	4,4	1,5	674,0	35,0

food innovations gmbh
biozoon®

www.biozoon.de/shop
www.smoothfood.de
info@smoothfood.de

Fischkai 1
27572 Bremerhaven
Tel.: +49-471-929285-0
Fax.: +49-471-929285-19

smoothfood
moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

Frappuchino



seneoPro®

Zubereitung:

Zutaten in den Whipper (0,5l) füllen, verschließen und schütteln. Patrone eindrehen, nochmals kräftig schütteln, aussprühen, fertig!

Weiterhin kalt stellen.

Zutaten für 4 Portionen:

400ml Milch 3,8%

100 ml fertiger Espresso, gekühlt

4 Teelöffel Zucker

3 große Dosierlöffel SPUMA instant



Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100g:

Energie kJ	Energie Kcal	Eiweiß g	Kohlenhydrate g	Zucker g	Fett g	Gesättigte Fettsäuren g	Ballaststoffe g	Natrium mg	Cholesterol mg
298,0	71,0	2,5	9,0	9,0	2,7	1,8	0,8	36,0	6,7

food innovations gmbh
biozoon®

www.biozoon.de/shop
www.smoothfood.de
info@smoothfood.de

Fischkai 1
27572 Bremerhaven
Tel.: +49-471-929285-0
Fax.: +49-471-929285-19

smoothfood

moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

Milchkaffee oder Tee



seneoPro®

Zubereitung:

Milch zum VISCO instant in ein Gefäß hinzugeben, umrühren und ca. 5-10 min quellen lassen. Anschließend das feste Gel mit dem heißen Kaffee vermischen und servieren.

Bei Bedarf kann die Milchemischung mit Zucker gesüßt werden.

Tee wird durch das gleiche Verfahren andickt. Trinken Sie Ihren Tee schwarz, dann muss die Milch durch die gleiche Menge an kaltem Wasser ausgetauscht werden.



Zutaten für 4 Portionen:

40ml Milch 1,5%

360ml Kaffee

3 kleine Dosierlöffel
VISCO instant (bzw. nach
Bedarf mehr)

Zucker nach Belieben

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100g:

Energie kJ	Energie Kcal	Eiweiß g	Kohlenhydrate g	Zucker g	Fett g	Gesättigte Fettsäuren g	Ballaststoffe g	Natrium mg	Cholesterol mg
21,0	5,0	0,4	0,5	0,5	0,2	0,1	0,3	7,9	0,4

food innovations gmbh
biozoon®

www.biozoon.de/shop
www.smoothfood.de
info@smoothfood.de

Fischkai 1
27572 Bremerhaven
Tel.: +49-471-929285-0
Fax.: +49-471-929285-19

smoothfood

moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

Eistee Zitrone



seneoPro®

Zubereitung:

Zitronentee wie gewohnt herstellen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. 1 großen Löffel VISCO instant in ein 1L Gefäß geben und den Tee dazugeben. Gut umrühren. Die Mischung etwa 5 Minuten stehen lassen. Den Zitronentee in ein Trinkgefäß umfüllen und servieren.

Zutaten für 4 Portionen:

800ml Zitronentee

1 großen Dosierlöffel
VISCO instant (bzw. nach
Bedarf mehr)



Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100g:

Energie kJ	Energie Kcal	Eiweiß g	Kohlenhydrate g	Zucker g	Fett g	Gesättigte Fettsäuren g	Ballaststoffe g	Natrium mg	Cholesterol mg
3,0	1,0	0,0	0,2	0,2	0,0	0,0	0,1	1,0	0,0

food innovations gmbh
biozoon®

www.biozoon.de/shop
www.smoothfood.de
info@smoothfood.de

Fischkai 1
27572 Bremerhaven
Tel.: +49-471-929285-0
Fax.: +49-471-929285-19

smoothfood

moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

Abendbrot nach jedem Geschmack



seneoPro®

Zubereitung:

Das kleingeschnittene Brot in der Milch gut einweichen lassen, mit dem Frischkäse und den Gewürzen fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Masse mit SPUMA instant in eine 0,5 l Whipperflasche füllen, mit einer Patrone begasen, kräftig schütteln und aussprühen.

Unser Tipp: Verfeinern Sie den Frischkäse vor dem Pürieren mit einer weiteren Zutat (keine weitere Zugabe von SPUMA nötig):

150g Räucherlachs,
150 g Forelle,
100g Salatgurke,
100g Paprika,
20g Tomatenmark,
30 g schwarzen Oliven,
½ Bund frischen Kräutern oder
2 Scheiben Ananas (2 kleine Dosierlöffel SPUMA zusätzlich hinzufügen).



(hier ist eine Frischkäsecreme abgebildet)

Zutaten für 4 Portionen:

100g Roggenmischbrot,
200 ml Milch
100g Frischkäse natur
Salz
Pfeffer
1 großen Löffel SPUMA
instant

food innovations gmbh
biozoon®

www.biozoon.de/shop
www.smoothfood.de
info@smoothfood.de

Fischkai 1
27572 Bremerhaven
Tel.: +49-471-929285-0
Fax.: +49-471-929285-19

smoothfood

moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

Toast Hawaii



seneoPro®

Zubereitung:

Käse, Schinken und Toastbrot klein schneiden. Ananassaft zum Kochen bringen. Käse hinzufügen und im kochenden Ananassaft auflösen, Schinken und Brot hineingeben. Die Masse sehr fein pürieren, durch ein Sieb geben und zusammen mit SPUMA instant in eine 0,5 l Whipperflasche füllen. Gut schütteln, mit einer Patrone begasen und nach 10 Minuten Ruhezeit noch warm servieren. Bei längerer Lagerung im Kühlschrank, die Whipperflasche im Wasserbad erwärmen.

Zutaten für 4 Portionen:

200ml Ananassaft
2 Scheiben z.B. Cheddar
1 Scheibe Kochschinken
2 Scheibe getoasteten
Toast
3 große Dosierlöffel
SPUMA instant



Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100g:

Energie kJ	Energie Kcal	Eiweiß g	Kohlenhydrate g	Zucker g	Fett g	Gesättigte Fettsäuren g	Ballaststoffe g	Natrium mg	Cholesterin mg
767,0	183,0	2,6	20,2	15,1	10,2	6,2	0,9	82,3	26,6

food innovations gmbh
biozoon®

www.biozoon.de/shop
www.smoothfood.de
info@smoothfood.de

Fischkai 1
27572 Bremerhaven
Tel.: +49-471-929285-0
Fax.: +49-471-929285-19

smoothfood

moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

Thunfischschaum



seneoPro®

Zubereitung:

Thunfisch, Fischfond, Sahne und Weißwein im Mixer fein pürieren und ca. 10 min bei schwacher Hitze ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein Haarsieb streichen und in einen Whipper füllen, 2 große Dosierlöffel SPUMA instant hinzufügen und gut schütteln. Mit einer Patrone begasen und ca. 10 min stehen lassen. In einem Glas servieren.



Zutaten für 4 Portionen:

1 Dose Thunfisch im Saft
(ca. 195g)
200 ml Sahne
200 ml Fischfond
(Gemüsefond ist neutraler)
50 ml Weißwein
2 große Dosierlöffel
SPUMA instant

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100g:

Energie kJ	Energie Kcal	Eiweiß g	Kohlenhydrate g	Zucker g	Fett g	Gesättigte Fettsäuren g	Ballaststoffe g	Natrium mg	Cholesterol mg
690,0	165,0	11,1	1,7	1,4	12,6	7,5	0,6	186,0	58,7

food innovations gmbh
biozoon®

www.biozoon.de/shop
www.smoothfood.de
info@smoothfood.de

Fischkai 1
27572 Bremerhaven
Tel.: +49-471-929285-0
Fax.: +49-471-929285-19

smoothfood

moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

Salatschaum



seneoPro®

Zubereitung:

Alle Zutaten, außer SPUMA instant, fein pürieren. Die Masse anschließend durch ein Sieb streichen, gemeinsam mit SPUMA instant in einen 0,5l Whiper füllen und mit einer Patrone begasen. Nochmals kräftig schütteln und in ein Glas aussprühen.



Zutaten für 4 Portionen:

200g Romana
Salatherzen, gewaschen

1 Salatgurke, geschält
(280g)
Kräuter nach Belieben
25g Essig (z.B. Balsamico
Bianco)
60g Joghurt
100ml Wasser
25ml Olivenöl
Salz, Pfeffer
Zucker
4 große Dosierlöffel
SPUMA instant

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100g:

Energie kJ	Energie Kcal	Eiweiß g	Kohlenhydrate g	Zucker g	Fett g	Gesättigte Fettsäuren g	Ballaststoffe g	Natrium mg	Cholesterol mg
236,0	56,0	1,1	3,3	3,2	4,3	0,7	1,7	39,1	0,4

food innovations gmbh
biozoon®

www.biozoon.de/shop
www.smoothfood.de
info@smoothfood.de

Fischkai 1
27572 Bremerhaven
Tel.: +49-471-929285-0
Fax.: +49-471-929285-19

smoothfood

moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

Tomaten-Rucola-Schaum



seneoPro®

Zubereitung Rucolaschaum:

Alle Zutaten vermengen, fein mixen und durch ein Haarsieb passieren. SPUMA instant einrühren. Die Masse in einen 0,5 l Whipper geben, schütteln und begasen.

(Sollte der Schaum etwas „saurer“ serviert werden, bitte ca. 2 kl. Dosierlöffel SPUMA extra hinzufügen, da die Säure des Essigs die Stabilität der Schäume etwas beeinträchtigt).

Tomatenschaum:

Alle Zutaten vermengen, fein mixen und durch ein Haarsieb passieren. SPUMA instant einrühren. Die Masse in einen 0,5 l Whipper geben, gut verschließen, schütteln und begasen.

Anrichten: Nacheinander die Schäume in einem Glas schichtweise aussprühen und servieren.



Zutaten für 4 Portionen:

Rucola-Schaum

100 Rucola-Salat
50g frische Kräuter (Basilikum, Petersilie, Rosmarin, etc.)
20 ml Essig
20 ml Olivenöl
Salz / Pfeffer / Zucker nach Geschmack
60 ml Wasser
1 großer Dosierlöffel SPUMA instant

Tomaten-Schaum

150g reife Tomaten
10 Blätter frischer Basilikum
10 ml Essig
10 ml Olivenöl
Salz / Pfeffer / Zucker nach Geschmack
80 ml Wasser
1 großer Dosierlöffel SPUMA instant

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100g:

Energie kJ	Energie Kcal	Eiweiß g	Kohlenhydrate g	Zucker g	Fett g	Gesättigte Fettsäuren g	Ballastst. mg	Natrium mg	Cholesteroll mg
297,0	71,0	1,2	2,7	2,6	6,1	0,9	1,7	45,8	0,1

food innovations gmbh
biozoon®

www.biozoon.de/shop
www.smoothfood.de
info@smoothfood.de

Fischkai 1
27572 Bremerhaven
Tel.: +49-471-929285-0
Fax.: +49-471-929285-19

smooth **food**

moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

Radieschencreme



seneoPro®

Zubereitung:

Die Radischen waschen, vierteln und mit der Brühe pürieren.

Die pürierten Radischen mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Milch hinzugeben.

Die Masse durch ein Sieb geben und zusammen mit SPUMA instant in eine 0,5 l Whiperflasche füllen.

Das ganze gut schütteln, mit einer Patrone begasen und nach 10 Minuten Ruhezeit servieren.

Zutaten für 4 Portionen:

200g Radischen

200ml Brühe

120 ml Milch

Salz / Pfeffer

3 große Dosierlöffel

SPUMA instant



Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100g:

Energie kJ	Energie Kcal	Eiweiß g	Kohlenhydrate g	Zucker g	Fett g	Gesättigte Fettsäuren g	Ballastst. mg	Natrium mg	Cholesterol mg
123,0	30,0	1,4	2,5	2,4	1,5	0,9	2,0	137,0	3,5

food innovations gmbh
biozoon®

www.biozoon.de/shop
www.smoothfood.de
info@smoothfood.de

Fischkai 1
27572 Bremerhaven
Tel.: +49-471-929285-0
Fax.: +49-471-929285-19

smoothfood

moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

Rote Bete Schaum mit Schmandcreme



seneoPro®

Zubereitung:

Apfel -und Rote Bete-Saft mit Honig und Meerrettich glatrühren, anschließend mit SPUMA instant vermischen. Die Masse in einen 0,5 l Whipper füllen. Mit einer Patrone begasen, gut schütteln und servieren.

Für die Schmandcreme alle Zutaten miteinander verrühren und abschmecken.



Zutaten für 4 Portionen:

Rote Bete Schaum:

250 g Rote Bete Direktsaft
 100 g Apfelsaft
 15 g Balsamico Essig
 30 g Honig
 15 g Sahnemeerrettich
 2 große Dosierlöffel
 SPUMA instant

Schmandcreme:

200 g Schmand
 50 g Milch
 1 TL Weißweinessig
 Salz und Pfeffer zum
 Abschmecken

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100g:

Energie kJ	Energie Kcal	Eiweiß g	Kohlenhydrate g	Zucker g	Fett g	Gesättigte Fettsäuren g	Ballastst. mg	Natrium mg	Cholesterol mg
412,0	98,0	1,8	9,1	8,4	6,0	3,7	0,6	85,4	18,7

food innovations gmbh
biozoon.

www.biozoon.de/shop
 www.smoothfood.de
 info@smoothfood.de

Fischkai 1
 27572 Bremerhaven
 Tel.: +49-471-929285-0
 Fax.: +49-471-929285-19

*smooth***food**

moderne Ernährungskonzepte
 im Alter und bei Krankheit

Himbeertraum



seneoPro®

Zubereitung:

Alle Zutaten gut mixen, passieren und in einem 0,5l Whipper geben. Gut schütteln, begasen und aussprühen.

Zum Anrichten eine Schicht Himbeersirup unten ins Glas geben (siehe Serviervorschlag). Bei Bedarf mit VISCO instant andicken.



Zutaten für 4 Portionen:

250g Himbeerpüree, passiert

200ml Sahne

100ml Wasser

3EL Zucker

2 große Dosierlöffel SPUMA instant

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100g:

Energie kJ	Energie Kcal	Eiweiß g	Kohlenhydrate g	Zucker g	Fett g	Gesättigte Fettsäuren g	Ballaststoffe g	Natrium mg	Cholesterin mg
658,0	157,0	1,3	14,3	14,3	10,3	6,1	2,2	11,6	27,0

food innovations gmbh
biozoon®

www.biozoon.de/shop
www.smoothfood.de
info@smoothfood.de

Fischkai 1
27572 Bremerhaven
Tel.: +49-471-929285-0
Fax.: +49-471-929285-19

smoothfood

moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

Milchmix Beere



seneoPro®

Zubereitung:

Beeren mit Zucker und Milch sehr fein pürieren und durch ein Sieb streichen. VISCO instant in ein Gefäß geben und unter Rühren den Milchmix auffüllen. Für ca. 5-10 min quellen lassen und servieren. Bestimmen sie den Grad der Andickung über die Zugabe von VISCO instant.

Zutaten für 4 Portionen:

300g Beeren

60g Zucker

300g Milch 1,5%

2 kleine Dosierlöffel
VISCO instant (bzw. nach
Bedarf mehr)



Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100g:

Energie kJ	Energie Kcal	Eiweiß g	Kohlenhydrate g	Zucker g	Fett g	Gesättigte Fettsäuren g	Ballaststoffe g	Natrium mg	Cholesterol mg
306,0	73,0	1,9	13,7	13,7	0,9	0,5	1,0	21,8	1,8

food innovations gmbh
biozoon®

www.biozoon.de/shop
www.smoothfood.de
info@smoothfood.de

Fischkai 1
27572 Bremerhaven
Tel.: +49-471-929285-0
Fax.: +49-471-929285-19

smoothfood

moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

Kirsch Bananen Getränk



seneoPro®

Zubereitung:

Zwei Gläser getrennt anrichten. Jeweils zuerst VISCO instant in das Glas geben, dann den jeweiligen Nektar unter Rühren zugeben. Beide Mischungen jeweils einige Minuten andicken lassen, dann gleichzeitig in ein Glas füllen.



Zutaten für 4 Portionen:

400ml Kirschnektar
4 kleine Dosierlöffel
VISCO instant (bzw. nach
Bedarf mehr)

400ml Bananenektar
4 kleine Dosierlöffel
VISCO instant (bzw. nach
Bedarf mehr)

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100g:

Energie kJ	Energie Kcal	Eiweiß g	Kohlenhydrate g	Zucker g	Fett g	Gesättigte Fettsäuren g	Ballaststoffe g	Natrium mg	Cholesterol mg
243,0	58,0	0,3	13,8	13,2	0,1	0,0	0,5	1,5	1,8

food innovations gmbh
biozoon®

www.biozoon.de/shop
www.smoothfood.de
info@smoothfood.de

Fischkai 1
27572 Bremerhaven
Tel.: +49-471-929285-0
Fax.: +49-471-929285-19

*smooth***food**

*moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit*

Apfel-Karotten-Ingwer-Getränk



seneoPro®

Zubereitung:

Apfelsaft und Karottensaft mischen und mit den übrigen Zutaten nach Belieben abschmecken. VISCO instant in ein Glas geben und den Saft hinzufügen.

Umrühren, ca. 5 min quellen lassen, fertig!



Zutaten für 4 Portionen:

200ml Apfelsaft
200ml Karottensaft
Ingwerpaste
Salz
Zucker
Pfeffer
1 großen Dosierlöffel
VISCO instant (bzw. nach Bedarf mehr)

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100g:

Energie kJ	Energie Kcal	Eiweiß g	Kohlenhydrate g	Zucker g	Fett g	Gesättigte Fettsäuren g	Ballaststoffe g	Natrium mg	Cholesterol mg
244,0	59,0	0,5	13,6	12,6	0,1	0,0	1,4	190,0	0,0

food innovations gmbh
biozoon®

www.biozoon.de/shop
www.smoothfood.de
info@smoothfood.de

Fischkai 1
27572 Bremerhaven
Tel.: +49-471-929285-0
Fax.: +49-471-929285-19

smoothfood

moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

Ananas-Karotte-Apfel-Getränk



seneoPro®

Zubereitung:

Fruchtsäfte mischen. VISCO instant in ein Gefäß geben und den Fruchtsaft hinzufügen.

Alles kurz mit einem Löffel verrühren und noch ca. 5 – 10 min ruhen lassen. Portionieren. Fertig.



Zutaten für 4 Portionen:

200ml Ananassaft

100ml Apfelsaft

100ml Karottensaft

1 großer Dosierlöffel
VISCO instant (bzw. nach
Bedarf mehr)

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100g:

Energie kJ	Energie Kcal	Eiweiß mg	Kohlenhydrate g	Zucker g	Fett mg	Gesättigte Fettsäuren g	Ballaststoffe g	Natrium mg	Cholesterol mg
285,0	68,0	0,4	6,6	6,6	0,1	0,0	1,7	0,0	0,0

food innovations gmbh
biozoon®

www.biozoon.de/shop
www.smoothfood.de
info@smoothfood.de

Fischkai 1
27572 Bremerhaven
Tel.: +49-471-929285-0
Fax.: +49-471-929285-19

smoothfood

moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

Bier mit Schaumkrone



seneoPro®

Zubereitung:

100 ml Bier in ein Gefäß füllen und durch Rühren die Kohlensäure entfernen. 5 Löffel VISCO instant in ein Glas geben und das Bier unter ständigem Umrühren dazugeben. Das Bier für ca. 10 Minuten stehen lassen bis es eine dickflüssige Konsistenz hat.

Für die Schaumkrone:

100 ml Bier in einen Whipper einfüllen und 3 kleine Löffel SPUMA instant zugeben. Schütteln und begasen. Anrichten.



Zutaten für 1 Portion:

Für das angedickte Bier:

100ml Bier
5 Löffel VISCO instant
(bzw. nach Bedarf mehr)

Für die Schaumkrone:

100ml Bier
3 kleine Löffel SPUMA instant

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100g:

Energie kJ	Energie Kcal	Eiweiß g	Kohlenhydrate g	Zucker g	Fett g	Gesättigte Fettsäuren g	Ballaststoffe g	Natrium mg	Cholesterol mg
172,0	41,0	0,5	3,0	0,2	0,0	0,0	1,3	3,9	0,0

food innovations gmbh
biozoon®

www.biozoon.de/shop
www.smoothfood.de
info@smoothfood.de

Fischkai 1
27572 Bremerhaven
Tel.: +49-471-929285-0
Fax.: +49-471-929285-19

smoothfood

moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit