

Főzz és hűts!

Minden szempontból biztonságos diéta

A "főzz és hűts" technológiának köszönhetően étелеink nem veszítenek élvezeti értékükből, és biztonságossá válik szállításuk és tárolásuk.

Hogyan működik?

Főzés után az ételleket forrón kiadagoljuk, majd 90 percen belül az erre kialakított speciális hűtőben $+3^{\circ}\text{C}$ -ra hűtjük. Ezt követően a diétás menük zárt hűtőláncon keresztül jutnak el a fogyasztóinkhoz.

A "főzz és hűts" technológia miatt **étелеink nem igénylik adalékanyag, ízfokozó, illetve tartósítószer hozzáadását.**

Eatrend dietetikai osztályunk garanciái gyermeke biztonságos étkezéséhez:

- szakorvosi igazolás alapján dietetikus szakemberek által meghatározott étrend
- szakképzett személyzet
- személyre szabott tálalás és feliratozás
- minőségi "mentes" alapanyagok