

Avec Easy-Base+, Nutrisens élargit sa gamme dysphagie

Nutrisens, entreprise spécialisée dans la nutrition santé, élargit encore son champ d'actions avec la commercialisation d'Easy-Base+. Cette préparation gélifiante développée par Nutri-culture™, permet la réalisation et la reconstitution de plats mixés ou hachés pour des patients atteints de troubles de la déglutition.

Nutrisens renforce sa gamme avec ce gélifiant qui permet aux cuisiniers des établissements médico-sociaux de préparer eux-mêmes leurs repas à textures modifiées en répondant aux besoins spécifiques de patients souffrant de dysphagie. Easy-Base+ vient compléter une gamme déjà riche en produits d'alimentation et d'hydratation répondants à tous les besoins des cuisiniers et des patients : des solutions prêtes-à-l'emploi, des produits semi-finis à reconstituer et des ingrédients pour ceux qui font le choix du « fait-maison ».

Easy-Base+ permet en effet aux cuisiniers de reconstituer facilement les préparations mixées de viandes, légumes et fruits. Son goût neutre n'altère en rien la saveur des aliments. Composé à 100% avec des ingrédients d'origine naturelle, incolore, sans colorant ni gluten, Easy-Base+ s'utilise très facilement et offre également la possibilité de proposer des plats en texture souple, mangés à la cuillère ou en « manger-main ». Easy-Base+ garantit une tenue des plats à chaud comme à froid.

Facile d'utilisation, avec ou sans robot chauffant, Easy-Base+ se présente sous forme de capsules de 80 g à mixer ou râper puis à fondre et à mélanger.

Pour offrir encore plus d'attraits visuels, des moules silicone permettent de reproduire la forme des aliments (cuisse de poulet, escalope, côte de porc, brocoli/chou-fleur et petits pois, fraises...). Le respect des formes et couleurs des aliments favorise notamment la prise du repas de personnes désorientées ou atteintes de déficiences visuelles.

Des idées de recettes sont à la disposition des cuisiniers. Il est ainsi possible de reconstituer par exemple des tomates mozzarella, des cuisses de poulet ou des petits pois.



Easy-Base+ permet de réaliser des plats en textures mixées ou hachées, répondant à des niveaux de grades 4 et 5 selon la standardisation internationale IDDSI*. Initiée en 2013, celle-ci a pour but de développer une terminologie universelle et standardisée pour définir et décrire les textures modifiées et les liquides épaissis utilisés auprès de personnes dysphagiques.

*IDDSI : *International Dysphagia Diet Standardisation Initiative*

Prix à la capsule de
80g : 6,25 € HT.



Prix lot de 5 moules :
175 €

A propos de Nutri-culture™

Nutri-Culture développe une approche sociale, technique et durable du repas. 3 fois primée au niveau européen, l'entreprise accompagne les aidants (professionnels ou familiaux) dans le cadre de la prise en soin autour du repas de personnes atteintes de troubles d'identification, de préhension, de mastication et de déglutition. Proposer un plat à la présentation soignée (formes et couleurs), à la texture adaptée aux facultés du convive, dans un environnement réfléchi sont les préalables indispensables pour lutter contre la dénutrition de nos aînés.

#Formation #Textures modifiées #Dénutrition #Manger-main - formation@nutri-culture.com

www.nutri-culture.fr

A propos de NUTRISENS

Expert de la nutrition santé, Nutrisens est une référence « made in France » dans la nutrition médicale (dénutrition, dysphagie avec des solutions prêtes à l'emploi ou fait-maison...), et les régimes spécifiques (sans sel, sans allergènes...) notamment. Privilégiant le goût et le plaisir de manger, Nutrisens fait appel à des chefs cuisiniers, des diététiciens, des ingénieurs et des experts en nutrition santé et propose plus de 900 produits fabriqués sur 3 sites de production français et distribués en Ehpad, hôpitaux et à domicile.

www.nutrisens.fr

Contact presse : Anne-Sophie NEGRONI - 06 60 54 49 47 - anne-sophie@negroni-associes.fr