

Nutrisens lance une gamme de plats cuisinés sans allergènes

Nutrisens, expert en nutrition santé bien cuisinée, lance une gamme sans allergènes destinée aux établissements de restauration collective, aux sociétés de restauration, aux hôpitaux et aux collectivités. Cette nouvelle offre, composée de 15 plats excluant 50 allergènes, est adaptée à toutes personnes allergiques ou souffrant de sensibilités alimentaires, des enfants aux adultes. Une première gamme de régime spécifique pour Nutrisens qui a fait du « goût » l'ingrédient majeur de ses recettes.

Les allergies alimentaires

Elles touchent environ **8 % des enfants et 4% des adultes en France**¹. Elles sont de plus en plus répandues et se hissent au 4ème rang mondial des maladies les plus fréquentes (*avec les allergies respiratoires*). En contact avec l'aliment allergisant, l'organisme va réagir dans les quelques minutes à deux heures après l'ingestion de l'aliment. Les symptômes observés varient de la simple rhinite à l'œdème pulmonaire, où la personne est alors en danger de mort. Il n'existe **pas de traitement curatif**. L'unique solution consiste à bannir la consommation des aliments allergènes.

La gamme Nutrisens sans allergènes

Cette nouvelle gamme **exclut 50 allergènes (*)**, dont les 14 majeurs faisant l'objet d'une déclaration obligatoire (*en gras dans la liste ci-dessous*). Elle sera diffusée dans les établissements de restauration collective, les sociétés de restauration mais également les centres hospitaliers soucieux de recourir à des repas spécifiques sans allergènes. Cette gamme va faciliter ainsi le travail des gestionnaires et du personnel de restauration en leur permettant de s'affranchir de tous risques allergiques. Les formulations des recettes ont été élaborées selon une charte nutritionnelle stricte afin d'éviter toute carence alimentaire. Cette gamme permet également la prise en charge des enfants allergiques en collectivités tout en évitant aux parents de préparer le panier repas au quotidien.

Une gamme de 15 plats

4 entrées, 8 plats et 3 desserts composent cette gamme destinée à se développer davantage. Des produits variés, équilibrés, prêts à l'emploi, sans arômes, sans colorants ni conservateurs, élaborés avec des chefs cuisiniers et fabriqués en France. Nutrisens s'engage non seulement sur l'absence d'ingrédients allergènes dans la formulation des produits mais aussi sur une gestion globale du risque allergène dans leur fabrication.

¹ Source : PNNS

(*) Amande, ananas, **arachide**, avocat, avoine, banane, boulgour, **blé**, calamar, céleri, colza, cerise, châtaigne, champignon, **crustacés**, datte, épeautre, fenouil, fève, figue, **gluten**, haricot rouge, kiwi, **lait**, lapin, lentille, levure, lin, **lupin**, melon, **mollusques**, **moutarde**, **fruits à coque**, **œuf**, orge, papaye, petit pois, pignon de pin, piment, pistache, pois chiche, **poisson**, réglisse, sarrasin, seigle, **graines de sésame**, **soja**, **anhydride sulfureux et sulfites > 10mg/ kg**, tournesol, vanille.

4
entrées



Taboulé de quinoa
& petits légumes



Salade de pommes de
terre & haricots verts



Salade
de maïs



Salade de riz
& dinde

8
plats



Boeuf pommes de terre
& haricots verts



Boulettes de boeuf & purée
de carottes - pommes de terre



Veau à la tomate
& riz



Méli-mélo de quinoa
& petits légumes



Riz au poulet
façon paëlla



Poulet basquaise
& riz



Dinde à l'estragon
& quinoa



Riz
à la mexicaine

3
desserts



Compote pomme-
framboise



Compote pomme
façon tatin



Compote pomme-
cannelle

Pour les particuliers, notamment les parents qui ne peuvent pas préparer les paniers-repas de leurs enfants tous les jours ou pour les voyages, la gamme Nutrisens Sans Allergènes sera également disponible en ligne sur www.nutrisens.fr dès la fin novembre 2015.

Plus d'infos sur : www.nutrisens.fr/expertise/alimentation-sans-allergenes

Contact presse

Anne-Sophie Negroni-Jouvinroux
06 60 54 49 47 - anne-sophie@negroni-associes.fr