Communiqué de presse
6 septembre 2018

Un an après son lancement, Nutrimain® étend sa gamme

Un an après le lancement de Nutrimain®, la 1ère gamme prête-à-dresser, Nutrisens, le spécialiste français de l'alimentation spécifique poursuit le développement de son offre avec 5 nouvelles références supplémentaires.
Avec des produits à texture modifiée « formés », Nutrimain® répond à deux problématiques très souvent liées : les troubles de la déglutition et la dénutrition.

Véritable outil thérapeutique pour stimuler, par les sens, l'alimentation des personnes fragilisées, Nutrimain® rend attractives les assiettes en texture mixée et stimule ainsi l'appétence du patient et le plaisir de manger.
Les recettes aux saveurs prononcées réveillent le goût, favorisent la déglutition et les bouchées sont préhensibles avec les doigts, sans glisser et sans fondre pour une indication « manger-main ».

Une centaine de chefs cuisiniers dans les établissements concernés l'ont adopté au quotidien pour sa praticité et pour redonner forme et couleur dans l'assiette des patients.

Plusieurs années de recherche ont été nécessaires pour mettre au point les quatre composantes du repas : des textures adaptées mixées lisses adaptées aux troubles de la déglutition, en accord avec les recommandations de l'IDDSI, des formes maintenues après réchauffe du plat et un apport nutritionnel quotidien suffisant pour prévenir la dénutrition.

**International Dysphagia Diet Standardisation Initiative*

Pour qui ?

Nutrimain est une solution alternative aux assiettes mixées : elle s'adresse aux personnes atteintes de troubles de déglutition comme les personnes âgées, les personnes polyhandicapées ou bien les personnes atteintes de maladie d'Alzheimer ou de troubles cognitifs.
« *Nutrimain concilie une délicate équation qui consiste à proposer des aliments facilement préhensibles sans fondre sur les doigts. Cette texture particulière n'altère pas la composition des plats, que ce soit au niveau de l'intérêt gustatif, de la couleur ou de la forme des aliments* », explique Monique Ferry, médecin gériatre nutritionniste, auteur de Nutrition de la personne âgée.
Concrètement, les entrées, plats et desserts sont livrés prêts à découper et à dresser. Le chef cuisinier réalise la sauce, chauffe les plats et agrémente ses assiettes à sa guise.

www.nutrisens.com

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

Une gamme complète

Entrées

Une solution prête à découper, en texture mixée lisse, conditionnée en barquette de 200g.
1 barquette de 200g : 3 portions ; 1 portion équivaut à 3 bouchées de 20 à 25g.
5 recettes classiques : Taboulé, œufs durs macédoine, carottes vinaigrette, betteraves vinaigrette, gaspacho. 2 recettes traiteur salade strasbourgeoise, merlu provençal.

Plats

Viande, légumes, féculents

Des solutions prêtes à découper, en texture mixée lisse et riches en protéines, conditionnées en rouleaux de 200g de viandes, légumes et féculents.
Variation des combinaisons possibles. 1 rouleau de 200g : 3 portions ; 1 portion équivaut à 3 bouchées de 20 à 25g.
4 recettes de viandes et 5 recettes de légumes ou féculents dont bœuf, cabillaud, carottes, chou rouge, pommes de terre dauphinoises...

Fondants

Des bouchées de viandes de forme carrée ou ronde, en texture hachée et riches en protéines, conditionnées en barquette de 450g. 1 portion équivaut à 5 à 6 fondants de 15g.
9 recettes de viandes natures dont veau, colin...

Desserts

Laitages

Sous forme de préparation déshydratée à reconstituer. Boîte de 1kg.
2 recettes de panna cotta : vanille et chocolat

Fruits

Une solution prête à découper en barquette de 200g. 1 barquette de 200g : 3 portions ; 1 portion équivaut à 3 bouchées de 20 à 25g.
5 recettes aux fruits et 2 recettes pâtissières dont cassis, pomme, tarte poire-chocolat...

Compléments nutritionnels oraux

En format gourde 100g :
Des crèmes HP/HC (abricot, chocolat, vanille)
Des compotes HP/HC (pomme, pomme-pruneaux)
Des madeleines, des biscuits, des pains et des bonbons riches en protéines

Hydratation

Hydrafast : des eaux gélifiées prêtes à l'emploi pour une prise en main facilitée. En format gourde 100g (mangue, fraise, citron)

Complément pour le « fait maison » Easy base +

Une préparation gélifiante pour redonner des formes à vos recettes de viandes, poissons, légumes, légumineuses et fruits en textures modifiées.
Capsule de 80g