



Manger avec les mains contre la dénutrition !

Nutrisens lance Nutrimain, une gamme complète « manger main » personnalisable par les cuisiniers des Ephaad et autres établissements de santé. Entrée, plat, laitage, dessert : les quatre composantes du repas sont proposées dans une texture adaptée aux troubles de la déglutition. Les plats sont livrés prêts à découper et à dresser. Le

chef cuisinier réalise simplement la sauce, chauffe les plats et agrmente les assiettes à sa guise. Capable de stimuler les sens et assurer un apport nutritionnel quotidien suffisant aux patients comme aux personnes âgées, « *Nutrimain est parvenu à concilier une délicate équation qui consiste à proposer des aliments facilement préhensibles sans fondre sur les doigts* », explique Monique Ferry, médecin gériatre nutritionniste.