

**NUTRISENS****TEXTURANT SANS ADDITIF POUR L'ALIMENTATION MÉDICALE**

Nutrisens, spécialisé dans l'alimentation médicale, a mis au point Céréa'Gel un nouveau texturant sans additif. Issu de plusieurs mois de recherche et résultant d'un mélange de céréales et du savoir-

faire industriel de [Nutrisens](#), ce texturant a été développé afin de répondre à des contraintes d'usages et des objectifs de texture identifiés par les professionnels de la restauration de santé. Avec Céréa'Gel, il est désormais possible de texturer avec un seul produit toutes les recettes qu'elles soient crues ou cuites, consommées à chaud ou à froid. La texture obtenue est lisse, homogène, facile à déglutir et répondant aux recommandations de l'IDDSI (International Dysphagia Diet Swallowing Disorders). Céréa'Gel permet de dresser facilement des assiettes en textures modifiées aux formes et couleurs appétissantes, tout en conservant les qualités nutritives et les saveurs. L'objectif premier étant de donner l'envie de manger aux personnes pour qui se nourrir n'est plus source de plaisir mais d'inquiétude. ■

