

La gamme Nutrisis est articulée autour des pathologies majeures : **la dénutrition, les troubles de la déglutition, l'autonomie alimentaire et les troubles du transit.** Pour chaque pathologie et chaque moment de la journée, découvrez nos solutions fonctionnelles.



TROUBLES DE LA DÉGLUTITION

Préparation **déshydratée** texturante

i DADFMS
Denrée Alimentaire Destinée à des Fins Médicales Spéciales

“ Pour texturer tout type de repas y compris les crudités, légumes, ou fruits frais... ”

Crudimix

Description

- 🔍 **CRUDIMIX** permet d'adapter la texture des repas en une texture mixée lisse, souple, homogène et sans grumeaux.
- 🔍 **Préparation à froid ou à chaud**
 1. Mixez les ingrédients de votre recette froide ou chaude.
 2. Rectifiez l'assaisonnement.
 3. Ajoutez le CRUDIMIX en saupoudrage.
 4. Mixer à nouveau, c'est prêt!
- 🔍 **AVIS IMPORTANT:** Ne pas utiliser comme seule source de nutrition. A utiliser sous contrôle médical. Complémentation orale pour des patients de plus de 3 ans.

Avantages

- ⊕ **Solution santé** - En cas de troubles de la déglutition.
- ⊕ **Pratique** - Facile à mettre en oeuvre, pour une texture instantanée et stable.
- ⊕ **Clean label** - Sans conservateurs, sans allergènes majeurs.
- ⊕ **Solution culinaire** - Respect du goût, texture agréable.

Saveurs

› Neutre

Dosage

60 à 90 g/kg selon recette*

*Grammages recommandés pour 500 g :

- › Entrées crudités : 20 g
- › Poissons : 25 g
- › Légumes : 25 g
- › Entrées cuites : 20 g
- › Viandes en sauce : 15 g
- › Fruits : 25 g

Conditionnement

Par pots de 1 kg
S023501

De l'entrée au dessert, créez et variez à volonté vos repas mixés !

Het Nutrasis gamma ondersteunt enkele belangrijke pathologieën : **ondervoeding, slikstoornissen, autonoom eten en transitproblemen**. Ontdek onze functionele oplossingen voor elke pathologie, elk moment van de dag.



SLIKSTOORNISSEN

Gedehydrateerde bereiding om te hertextureren

VMG
Voeding voor medisch gebruik

“ Om elk type maaltijd te hertextureren, inclusief rauwkost, groenten, fruit... ”

Crudimix

Beschrijving

- + **CRUDIMIX** past de textuur van de maaltijd aan naar een gladde, soepele homogene textuur zonder klonters.
- + **Bereiding koud of warm**
 1. Mix de ingrediënten van het recept, koud of warm.
 2. Breng op smaak.
 3. Voeg crudimix toe.
 4. Mix opnieuw en het is klaar!
- + **BELANGRIJK:** Niet gebruiken als enige bron van voeding. Te gebruiken onder medisch toezicht. Orale suppletie voor patiënten vanaf 3 jaar.

Voordelen

- + **Gezondheidsoplossing** - In geval van slikproblemen.
- + **Handig** - Eenvoudig te implementeren, voor een onmiddellijke stabiele textuur.
- + **Clean label** - Zonder bewaringsmiddelen en allergenen.
- + **Culinaire oplossing** - Respecteert de smaak. Aangename textuur.

Smaak

› Neutraal

Dosis

60 tot 90 g/kg volgens recept*

*Aanbevolen hoeveelheid voor 500 g :

- › Rauwe groenten : 20 g
- › Vis : 25 g
- › Groenten : 25 g
- › Gekookte groenten : 20 g
- › Vlees in saus : 15 g
- › Fruit : 25 g

Verpakking

Doos van 1 kg
S023501

Van voorgerecht tot dessert, creëer naar believen uw gemixte maaltijden !