

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.

AUTONOMIE ALIMENTAIRE

Préparation **déshydratée** texturante

Nouvelle formule
Texture plus lisse
Amélioration du goût : suppression de l'amertume
Nouvelles applications possibles : fruits, agrumes

DADFMS

Denrée Alimentaire Destinée à des Fins Médicales Spéciales

“ Permet la réalisation de repas portionnables et manipulables à la main...”

Manger-main

Description

MANGER-MAIN aide à valider les gestes quotidiens et à dynamiser les repas. Favorise l'autonomie du consommateur. Apporte un confort de vie (liberté de mouvement, convivialité). Réduit le besoin d'aide individualisée à la prise des repas.

Préparation à froid ou à chaud

1. Mixez les ingrédients de la préparation dans le robot-coupe.
2. Ajoutez le MANGER-MAIN et mixez à nouveau pour obtenir une préparation homogène.
3. Laissez reposer la préparation 1h au réfrigérateur.

Avantages

- + Solution santé** - En cas de troubles de la coordination.
- + Pratique** - Facile à mettre en œuvre, pour une texture ferme et stable. Une petite cuillère contenant 30 ml est fournie.
- + Adaptable au process** - Utilisable à chaud comme à froid.
- + Solution culinaire** - Respect du goût.
- 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.

Saveurs

› Neutre

Dosage

50 à 80 g/kg selon recette*

***Grammages recommandés pour 500 g :**

- › Entrées crudités : 50 g
- › Poissons : 40 g
- › Légumes : 50 g
- › Viandes : 40 g
- › Entrées cuites : 45 g
- › Viandes en sauce : 50 g
- › Fruits : 50 g
- › Féculents : 40 g

Conditionnement

Par pots de 1 kg
S054601

Texturez l'intégralité de votre menu, de l'entrée au dessert !