

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.



Préparation **déshydratée** pour crème dessert hyperprotéinée et normoénergétique

“ Pour la réalisation de crèmes desserts lactées enrichies en protéines...

## Proticreme

### Description

- Les **PROTICREMES** apportent une solution sucrée pour des desserts enrichis en protéines à plus de 16g/portion (200g).
- Les protéines sont des protéines complètes de **haute qualité nutritionnelle** : protéines laitières et protéines d'oeuf.
- Préparation à froid**
  1. Délayer le mix dans le lait en fouettant jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
  2. Placer la préparation au réfrigérateur 1h.
  3. Mélanger à nouveau avant de déguster.

### Avantages

- ⊕ **Solution santé** - Alimentation particulière avec besoin accru en protéine.
- ⊕ **Pratique** - Dispersion rapide, sans grumeaux, prise à froid (1h).
- ⊕ **Diversité de gamme** - 4 saveurs disponibles.
- ⊕ **Conditionnement adapté** - En doses-litres, pour faciliter vos reconstitutions.

#### Saveurs

- › Vanille
- › Cacao
- › Café
- › Caramel

#### Dosage

200 g/l soit 1 poche pour 1 litre de lait

#### Conditionnement

Dose litre 200 g :  
 Vanille › **S80331052**  
 Cacao › **S80331152**  
 Café › **S80331252**  
 Caramel › **S80331352**



Un dessert protéiné simple et rapide à réaliser !

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.



**Gedehydrateerde**  
bereiding  
voor een eiwitrijk en  
iso-energetisch  
zuivelnagerecht

“ Voor de bereiding van eiwitverrijkte zuivelnagerechten...

## Proticreme

### Beschrijving

- PROTICREMES** zijn zoete nagerechten, verrijkt met meer dan 16 g eiwit per portie (200 g).
- De proteïnen zijn volwaardig en van **hoge nutritionele kwaliteit** : proteïnen uit melk en uit eieren.
- Koude bereiding**
  1. Leng de mix aan met melk. Klop totdat het een gelijkmatig mengsel is geworden.
  2. Laat de bereiding een uur in de koelkast opstijven.
  3. Nogmaals doorroeren alvorens op te dienen.

### Voordelen

- Geneeskundige oplossing** - Speciale voeding bij ernstig proteïnetekort.
- Handig** - lost snel op, zonder klontjes, koud opstijven (één uur).
- Afwisseling** - 4 smaken beschikbaar.
- Aangepaste verpakking** - Literdosis, praktisch bij de bereiding.

#### Smaken

- › Vanille
- › Cacao
- › Koffie
- › Karamel

#### Dosering

200 g/l oftewel 1 zakje voor 1 liter melk

#### Verpakking

Literdosis 200 g :  
 Vanille › **S80331052**  
 Cacao › **S80331152**  
 Koffie › **S80331252**  
 Karamel › **S80331352**



Een eiwitrijk nagerecht, eenvoudig en snel klaar !