Nutrisens*

Lyon, le 22 Novembre 2021. Noël approche à grands pas. Cette période festive est l'occasion de se réunir en famille autour d'un repas, une tradition familiale qui nous est chère, et qui l'est également pour nos proches fragiles - qu'ils soient chez eux ou dans une structure d'accueil adaptée.

Les personnes atteintes de pathologies, les seniors à domicile, en maison de retraite, en EHPAD ou à l'hôpital, les patients à la sortie d'une hospitalisation… Afin qu'ils puissent tout simplement **consommer** leur repas et l'apprécier, il est possible d'organiser des repas de Noël adaptés à leurs besoins nutritionnels et à leurs pathologies **. L'objectif : faire en sorte que le réveillon reste un moment de fête, aussi bien lors des repas de famille à domicile que dans les institutions spécialisées.**
Fort de ce constat, Nutrisens, champion français de la nutrition-santé, propose **des repas mixés spécialement concoctés pour les personnes dénutries ou dysphagiques pour les fêtes de fin d'année : des grands classiques ou des recettes plus originales** , cuisinés avec des ingrédients d'exceptions tels que du homard, du foie gras ou de la truite.

Ces recettes ont été imaginées pour répondre aux besoins nutritionnels des patients et la présentation s'adapte aux repas des fêtes de fin d'année.

Il est possible d'opter pour des recettes prêtes à être dégustées ou de sélectionner leurs déclinaisons «à dresser» qui seront idéales pour imaginer des présentations festives. Ces **petits plaisirs festifs** , conçus pour rendre l'expérience de
Noël moins angoissante pour les personnes ayant des difficultés à s'alimenter et à avaler, peuvent renforcer les moments de convivialité et de partage lors des repas. Quelques exemples de recettes pour stimuler les papilles :

Entrée : Salade de homard macédoine aux agrumes

Plat complet : Dinde aux marrons et fenouil

Veloutine : Truite et potiron aromatisés à la truffe

Dessert : Génoise saveur nougat sur son lit d'oranges

À propos de Nutrisens

Spécialiste de la nutrition clinique et de l'alimentation médicale, Nutrisens est le partenaire des professionnels de santé depuis 10 ans. C'est de l'écoute des familles, des aidants, des professionnels de santé et surtout des patients que Nutrisens tire sa culture de l'innovation, pour répondre aux besoins de ses clients hôpitaux, maisons de retraites, instituts spécialisés, pharmacies et particuliers. Groupe désormais européen, Nutrisens produit en France des aliments ayant pour objectif de répondre aux besoins nutritionnels des patients et de redonner le goût de manger aux personnes fragiles ou souhaitant mieux vivre leur quotidien.

NUTRISENS, en quelques chiffres, c'est :

- 100 Millions d'€ de chiffre d'affaires en 2020
- 33% du chiffre d'affaires à l'international
- Une présence dans 20 pays
- 500 collaborateurs à travers l'Europe
- 10 000 clients en France
- 4 filiales : France, Belgique, Italie, Espagne
- Pour en savoir plus, www.nutrisens.com