Nutrisens

La première gamme mixée à destination des personnes souffrant de troubles de la déglutition

Nutrisens, spécialiste de l'alimentation médicale, révolutionne la cuisine mixée dévoile sa nouvelle gamme intitulée les form'idables.
Composée d'un large éventail d'ingrédients mixés formés, cette nouvelle offre a été imaginée pour stimuler l'appétence des personnes souffrant de difficultés à avaler ou atteintes de troubles de déglutition et/ou de mastication, **renouvelant l'engagement du groupe dans son objectif de prise en charge nutritionnelle de la Dysphagie.**

Une gamme imaginée pour redonner l'envie de manger aux personnes Dysphagiques

Les form'idables, c'est la possibilité de dresser des assiettes au couleurs et aux formes appétissantes pour redonner l'envie de manger aux personnes pour qui se nourrir n'est plus source de plaisir mais d'inquiétude. Egalement adaptée au manger-main, cette gamme aux textures lisses et homogènes propose des viandes et poissons (cabillaud, bœuf, poulet, porc) ainsi que des accompagnements (mélanges de légumes, brocolis, carottes, riz) pour plaire au plus grand nombre et couvrir tous les besoins nutritionnels.

« *Les « form'idables » rejoignent notre offre les cuisinés mixés et s'inscrivent dans la volonté de Nutrisens d'accompagner les personnes ne pouvant plus s'alimenter facilement.*
Les 8 références surgelées IQF ont été pensées pour s'associer à volonté et créer des assiettes aux grammages ajustés à l'appétit de chacun avec une grande simplicité d'usage »
explique Lucie Borjon, Responsable marketing « Dysphagie » chez Nutrisens.

Répondre à un haut niveau d'exigence

Les form'idables sont enrichis en nutriments, au service de la santé de ceux qui rencontrent des difficultés à s'alimenter. Les matières des produits sont sélectionnées selon le cahier des charges strict de la marque : sans huile de palme, sans OGM (organisme génétiquement modifié) et sans colorants ni conservateurs. Les textures obtenues sont conformes à l'IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative) et chaque recette est certifiée IFS food (International Featured Standard) et BRC food (British Retail Consortium).

« *Nous sommes fiers de pouvoir aller encore plus loin dans l'accompagnement des patients atteints de dysphagie avec cette nouvelle gamme, certifiée et reconnue par les organismes et labels qui font autorité dans le secteur de la nutrition* » déclare Céline Bugnot, directrice générale de Nutrisens France.