Nutrisens

Nutrisens innove et présente Céréa'Gel, son nouveau texturant qui révolutionne les textures modifiées à destination des personnes souffrant de troubles de la déglutition

Nutrisens, spécialiste français de l'alimentation médicale, dévoile son nouveau texturant sans additif : Céréa'Gel.

Résultant d'un mélange de céréales et du savoir-faire industriel de Nutrisens, ce texturant a été imaginé pour répondre aux besoins des professionnels en cuisine souhaitant réaliser simplement de belles assiettes en textures modifiées.

Issu de plusieurs mois de recherche, ce texturant a été développé afin de répondre à des contraintes d'usages et des objectifs de texture identifiés par les professionnels de la restauration de santé.

Son caractère innovant résulte de plusieurs atouts : il est désormais possible de texturer avec **un seul produit**
toutes les recettes qu'elles soient crues ou cuites, consommées à chaud ou à froid. Egalement, la texture obtenue est très innovante : une texture lisse, homogène, facile à déglutir et répondant aux recommandations de l'IDDSI (International Dysphagia Diet Swallowing Disorders).

Dans le cas de la prise en charge des besoins nutritionnels des personnes dysphagiques, les établissements ont recours à la cuisine à texture modifiée, une méthode particulière de préparation des aliments permettant de sécuriser la prise alimentaire.
Aussi, Céréa'Gel a été imaginé pour répondre aux besoins spécifiques de ceux qui dégustent les plats mais aussi pour ceux qui les cuisinent en établissement. Il permet de dresser facilement des assiettes en textures modifiées aux formes et couleurs appétissantes, tout en conservant les qualités nutritives et les saveurs. L'objectif premier étant de donner l'envie de manger aux personnes pour qui se nourrir n'est plus source de plaisir mais d'inquiétude.

Nutrisens renouvèle son engagement à leurs côtés et les accompagne dans cet objectif grâce à ses différentes solutions nutritionnelles. Parmi elles, Céréa'Gel permet de lier, épaissir, former, gélifier, ainsi que de réaliser du manger main en textures modifiées.

« Nous sommes fiers de pouvoir aller encore plus loin dans notre mission et dans l'accompagnement de nos clients professionnels comme particuliers. Avec Céréa'Gel, Nutrisens met à nouveau toute son expertise au service du mieux vieillir et la redécouverte du goût de manger » déclare Céline Bugnot, directrice générale de Nutrisens France.