

Les **HYDRA** *solutions*



VOTRE PARTENAIRE POUR LA PRISE EN CHARGE DE LA DYSPHAGIE DEPUIS 25 ANS

NUTRISENS 

Édito

Spécialiste français de l'hydratation des personnes dysphagiques, nous avons créé la 1^{ère} eau gélifiée française il y a 25 ans.

Ainsi, depuis plus de 2 décennies, améliorer le quotidien des personnes ayant des troubles de déglutition est notre préoccupation majeure.

Nos investissements R&D ainsi que la confiance que nous accordent les professionnels du domaine nous permettent de vous proposer d'année en année des solutions toujours plus sécurisantes et appétissantes.

Bonne hydratation !



L'équipe Nutrisens

UN ENJEU DE SANTÉ PUBLIQUE

LA DYSPHAGIE

ou trouble de la déglutition se caractérise par la difficulté ou l'impossibilité à avaler.

 **590** MILLIONS
DE PERSONNES
CONCERNÉES À TRAVERS LE MONDE¹



ELLE TOUCHE :

80% des personnes souffrant de maladies neurodégénératives²
60% des victimes d'Accidents Vasculaires Cérébraux²
54% des personnes atteintes de cancer ORL³
50% des personnes âgées institutionnalisées²
35% des enfants en situation de handicap⁴



ELLE SE MANIFESTE PAR :

Des gênes ou douleurs en avalant
Des toux
Des fausses routes
Des étouffements

48%

des patients atteints
de dysphagie
sont **dénutris**⁵



SI ELLE N'EST PAS BIEN PRISE EN CHARGE, ELLE PEUT CAUSER :

Une peur ou un refus de s'alimenter et/ou s'hydrater
Une perte de poids
Des infections respiratoires
De l'anxiété et une dépression

75%

des patients atteints
de dysphagie souffrent
de **déshydratation**⁶

pense pas bête 



60%

**DE NOTRE CORPS
EST COMPOSÉ D'EAU**

*Un apport en eau insuffisant
a des impacts sévères sur
le fonctionnement de l'organisme,
qui peut conduire au décès.*



LES DIFFICULTÉS

- . Signal tardif de la soif, difficulté à l'exprimer
- . Texture des eaux gélifiées donnant davantage l'impression de manger que de boire
- . Aromatisation artificielle et peu appréciée
- . Conservation de la sensation de soif
- . Perte d'autonomie impactant également l'hydratation

Face à ce constat, **Nutrisens a décidé d'agir pour le bien-être de ses consommateurs et une meilleure observance, découvrez nos solutions à travers ce catalogue !**

Les HYDRA solutions

La clé pour une bonne hydratation ? Des produits bien consommés !

NOTRE OBJECTIF :

Répondre aux besoins hydriques grâce à des produits adaptés et plaisir.

CONFORT & EFFICACITÉ

Tous nos produits sont sans gélatine et sans amidon



Un seul texturant : la gomme de xanthane

- ✓ Résistante à l'amylase salivaire
- ✓ Stable dans le temps
- ✓ Texture agréable à déglutir
- ✓ Goût neutre, incolore, inodore
- ✓ Pouvoir épaississant élevé

PLAISIR

Des recettes prêtes à déguster à base de vrai jus de fruits*

- ✓ Les arômes artificiels, elles ne connaissent pas !

La possibilité d'épaissir en toute sécurité vos boissons préférées froides ou chaudes

- ✓ Du café noir au bon goût de café vous imaginez ?

HYDRATATION

Au minimum 91 % d'eau

ADAPTABILITÉ & AUTONOMIE

Un pot ergonomique

- ✓ Diamètre adapté pour une prise en main facilitée
- ✓ Rebord supérieur pour une parfaite stabilité à la prise
- ✓ Facilement cuillérable pour les niveaux élevés
- ✓ Forme d'un verre qui permet de boire directement pour les niveaux les plus bas

Une gourde

- ✓ Adaptée aux troubles de praxie
- ✓ Facilement transportable lors des sorties
- ✓ Idéale pour répondre au réflexe de succion



DIVERSITÉ

10 parfums + 1 neutre

- ✓ Nous en avons pour tous les goûts
- ✓ Adieu la monotonie, bonjour la stimulation des papilles

Des produits sucrés ou édulcorés

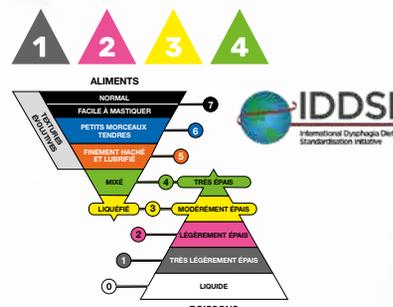
- ✓ Pour répondre aux différents besoins nutritionnels

STANDARDISATION & SÉCURITÉ DES VOIES AÉRIENNES

Nos produits suivent les standards IDDSI*

- ✓ À chaque patient son niveau
- ✓ Une même texture tout au long du parcours de soins
- ✓ Des textures contrôlées avec exigence dans nos usines

Identifiez facilement le niveau IDDSI approprié en suivant les pictogrammes ci-dessous :



*International Dysphagia Diet Standardisation Initiative ; www.iddsi.org

NOTRE DÉMARCHE

Vous accompagner dans la prise en charge individualisée des personnes dysphagiques grâce au **DSA pack**

VOUS AVEZ DIAGNOSTIQUÉ QU'UNE PERSONNE EST DYSPHAGIQUE

Afin d'apporter du confort à ce patient dans son hydratation, maintenir ses fonctions de déglutition effectives ou rééduquer quand cela est possible, vous aurez besoin de **connaître ses capacités de déglutition**.

En effet, même si cela peut paraître plus sécuritaire, proposer des textures trop épaisses à plusieurs effets négatifs :

- Altération des capacités de déglutition encore effectives
- Perte de confort à l'hydratation engendrant un risque de non-consommation et donc de déshydratation
- Coût plus élevé à la portion.

Dans l'objectif de proposer **le juste niveau, alliant sécurité et confort**, nous vous proposons d'utiliser la méthode **DSA Pack**.

1 DÉTERMINER FACILEMENT LA TEXTURE ADAPTÉE AUX CAPACITÉS DE DÉGLUTITION

1 TEST D'ÉVALUATION
UTILISABLE PAR L'ENSEMBLE
DU PERSONNEL SOIGNANT :
LE DSA PACK



Développé en collaboration avec Michel Guatterie, expert et rééducateur de la dysphagie au CHU de Bordeaux, le pack comprend :

- Un livret explicatif sur la méthode DSA Pack et le mode opératoire du test
- Une grille de test
- Les sticks d'eau épaissie en poudre nécessaires au test.

2 SÉLECTIONNER LA SOLUTION ADAPTÉE AUX BESOINS DU PATIENT

ÉPAISSIR
SES BOISSONS
PRÉFÉRÉES

Gel'Clear



BOISSONS
AROMATISÉES
À RÉHYDRATER

Hydra'Clear



LES PRÊTS
À HYDRATER

Hydra'Fruit



HYDRAFAST



LE CHOIX DE LA QUALITÉ

Retrouvez nos nouvelles gammes d'eaux épaissies grâce à notre logo



DÉCOUVREZ NOS RECETTES EXCLUSIVES À BASE DE GOMME DE XANTHANE, LE TEXTURANT 100% NATUREL

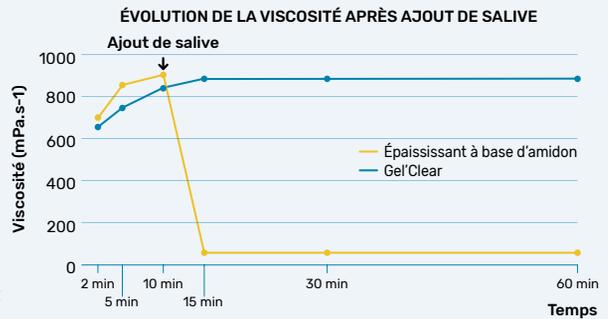
LA RÉPONSE LA PLUS ADAPTÉE AUX TROUBLES DE DÉGLUTITION :

✓ Résistante à l'amylase salivaire^{7,8}

Cela est un prérequis afin d'assurer la sécurité des boissons !

En effet, c'est la viscosité des boissons qui protège des fausses routes.

Cette viscosité n'est pas garantie pour les boissons épaissies avec de l'amidon, car cette molécule est dégradée en bouche par l'amylase salivaire. En voici la démonstration :



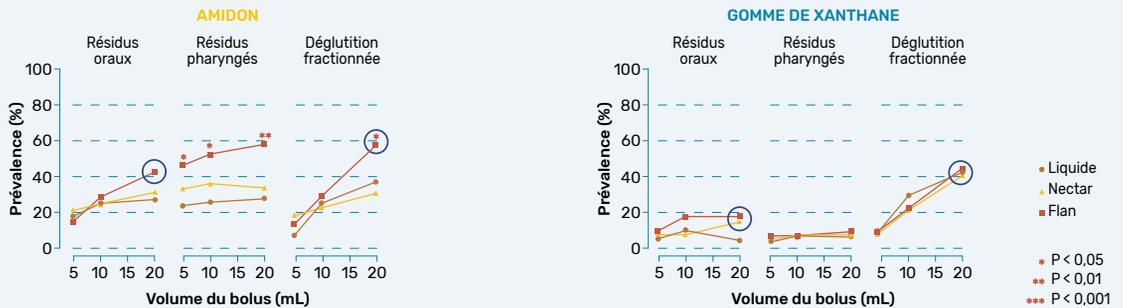
✓ Une texture inégalée pour un confort retrouvé^{9,10}

Grâce à sa structure si particulière, la gomme de xanthane est agréable et facile à déglutir.

Une texture douce et non tranchante comme jamais « bu » auparavant.

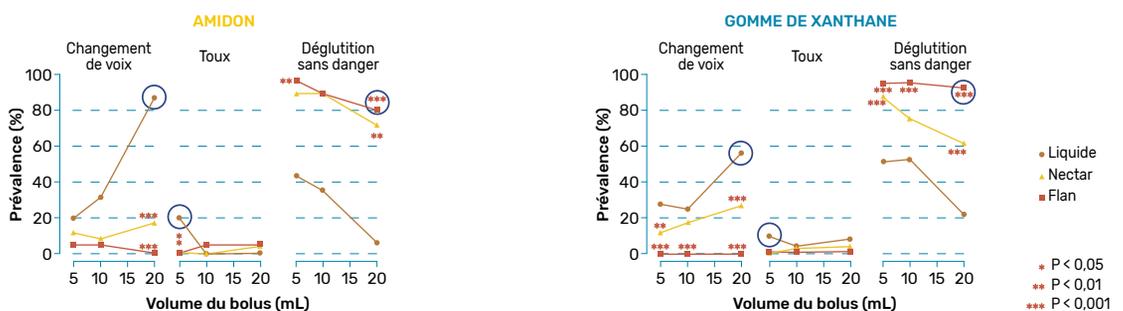
La texture des boissons ne se mâche pas, ne se fragmente pas en bouche et facilite donc la déglutition en une fois, en **réduisant significativement les résidus oraux et pharyngés et donc les efforts** nécessaires. Plusieurs études le prouvent :

PRÉVALENCE DES PATIENTS PRÉSENTANT DES SIGNES DE TROUBLES DE LA DÉGLUTITION POUR CHAQUE VOLUME ET ÉPAISSISSEMENT



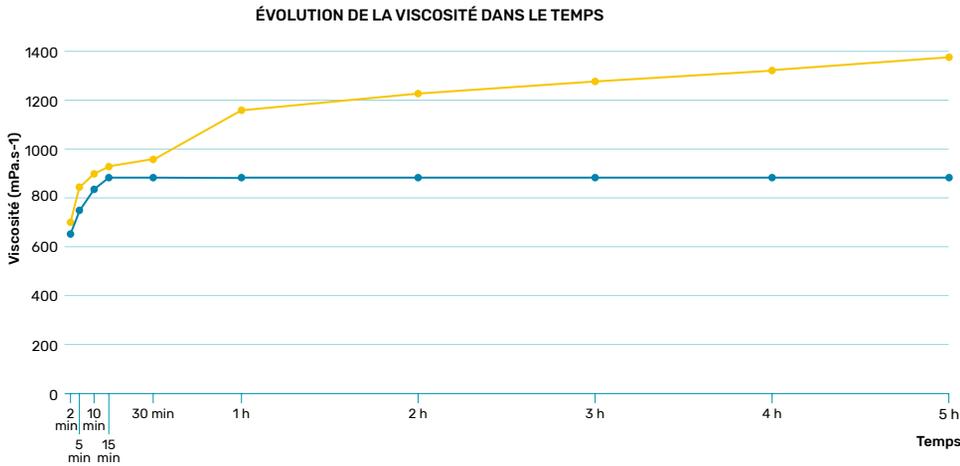
LA RÉSISTANCE À L'AMYLASE SALIVAIRE ET SA FACILITÉ DE DÉGLUTITION RENDENT LA GOMME DE XANTHANE BIEN PLUS SÉCURITAIRE !

PRÉVALENCE DES PATIENTS PRÉSENTANT DES SIGNES DE TROUBLES DE LA DÉGLUTITION ET PRÉVALENCE DE LA DÉGLUTITION SANS DANGER POUR CHAQUE VOLUME ET ÉPAISSISSEMENT



ET PLUS PARTICULIÈREMENT AVEC NOS POUDRES :

- ✓ Un épaissement rapide et stable dans le temps pour une utilisation quasi-immédiate et tout au long de la journée sans surépaissement



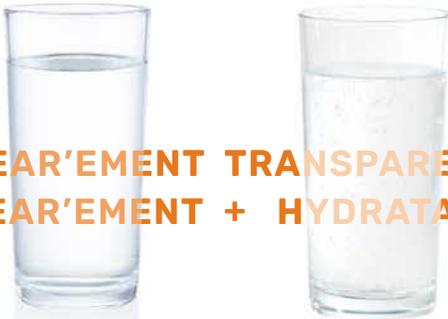
UN VÉRITABLE +
POUR LE PATIENT **ET**
POUR LE SOIGNANT

— Épaississant à base d'amidon
— Gel'Clear

- ✓ Reconstitution facile et d'une qualité exceptionnelle

“ La gomme de xanthane,
la molécule “clearément”
indispensable aux eaux épaissies ”

CLEAR'EMENT TRANSPARENT
CLEAR'EMENT + HYDRATANT



- Conserve l'apparence naturelle de toutes vos boissons, même les bulles !

Thé, café, eau, sirops, jus, lait, alcool, chocolat, boissons gazeuses...



- Pouvoir épaissement élevé >>> Moins de poudre donc plus d'eau !



CE SONT ENCORE LES PATIENTS
QUI EN PARLENT LE MIEUX :

« Avec les solutions pour eaux
épaissies j'ai retrouvé le plaisir
de prendre mon café le matin »

*Josiane, 85 ans
Dysphagique depuis 3 ans*

Gel'Clear



DADFMS

Solution neutre pour épaissir les boissons sucrées ou salées

SANS ARÔME, IL PERMET DE PROFITER DES SAVEURS ET APPARENCES ORIGINALES DE VOS BOISSONS PRÉFÉRÉES : EAU PÉTILLANTE, SIROP À L'EAU, SODA, JUS D'ORANGE, LAIT, SOUPE...



SES AVANTAGES

- Résistance à l'amylase salivaire
- Très bonne dispersibilité
- Épaissit à froid ou à chaud
- Épaississement instantané
- Dosage facile : dosette intégrée
- Goût neutre, incolore et inodore
- Sans allergènes

astuces

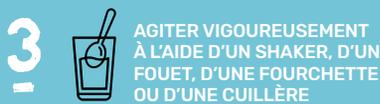
Efficace également pour épaissir :

- les Compléments Nutritionnels Oraux
- les préparations laxatives
- les préparations à base de bleu de méthylène

DOSAGES ET ÉCHELLE DE TEXTURES

Niveaux IDDSI	Textures	Pour 100 mL
Niveau 2	Légèrement épais	1 x ≈ 1,2 g
Niveau 3	Modérément épais	1,5 x ≈ 1,8 g
Niveau 4	Très épais	3 x ≈ 3,6 g ou 1 stick

RECONSTITUTION



SERVIR FRAIS POUR UNE MEILLEURE STIMULATION DU RÉFLEXE DE DÉGLUTITION !



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de poudre	Pour 100 g reconstitués Niveau 4
Énergie (kJ / kcal)	1308/311	46/11
Matières grasses (g)	0,2	0
Dont acides gras saturés (g)	0	0
Glucides (g)	63,6	2,3
Dont sucres (g)	5,0	0
Fibres alimentaires (g)	26,2	0,9
Protéines (g)	0,6	0
Sel (g)	3,9	0,14
Sodium (mg)	1530	55,1
Chlorure (mg)	708	25,5
Potassium (mg)	789	28,4



DDM

24 mois



CONDITIONNEMENT

Boîte de 240 g
Stick de 3,7 g



COLISAGE

Carton de 6 x
Carton de 6 étuis de 90 x



RENDEMENT

1 boîte permet de reconstituer entre 6,7 et 20 L selon le niveau souhaité

Hydra'Clear



L'épaississant aromatisé pour la stimulation des récepteurs sensoriels gustatifs et olfactifs !

SES AVANTAGES

- Résistance à l'amylase salivaire
- Très bonne dispersibilité
- Épaississement instantané
- Dosage facile : dosette intégrée
- Sans allergènes

pense pas bête 

7 fois plus de sucres dans un verre de sirop que dans un verre d'Hydra'Clear sucré en niveau 4 !



7 PARFUMS



*Uniquement en sucré-édulcoré

DOSAGES ET ÉCHELLE DE TEXTURES

Niveaux IDDSI	Textures	Pour 1L sucré-édulcoré	Pour 1L édulcoré
Niveau 	Très légèrement épais	10 g soit ≈ 1,5 x 	10 g soit ≈ 2 x 
Niveau 	Légèrement épais	15 g soit ≈ 2 x 	15 g soit ≈ 3 x 
Niveau 	Modérément épais	20 g soit ≈ 3 x 	20 g soit ≈ 4 x 
Niveau 	Très épais	38 g ou 1 sachet soit ≈ 6 x 	38 g ou 1 sachet soit ≈ 7 x 

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Sucré-édulcoré		Édulcoré	
	Pour 100 g de poudre	Pour 100 g reconstitués Niveau 4	Pour 100 g de poudre	Pour 100 g reconstitués Niveau 4
Énergie (kJ / kcal)	1260/300	47/11	1244/296	46/11
Matières grasses (g)	0	0	0	0
Dont acides gras saturés (g)	0	0	0	0
Glucides (g)	57,3	2,1	57,2	2,1
Dont sucres (g)	32	1,2	4,4	<0,5
Fibres alimentaires (g)	32,3	1,2	30,8	1,1
Protéines (g)	1,6	0,1	1,5	0,1
Sel (g)	2,7	0,10	2,5	0,09
Sodium (mg)	1090	40	987	36

RECONSTITUTION

-  **1** VERSER LE LIQUIDE DANS LE RÉCIPENT
 -  **2** AJOUTER LA POUDRE
 -  **3** AGITER VIGOREUSEMENT À L'AIDE D'UN SHAKER, D'UN FOUET, D'UNE FOURCHETTE OU D'UNE CUILLE
- SERVIR FRAIS POUR UNE MEILLEURE STIMULATION DU RÉFLEXE DE DÉGLUTITION !**



DDM

24 mois



CONDITIONNEMENT

-  Boîte sucrée-édulcorée de 950 g
-  Boîte édulcorée de 760 g
-  Sachet de 38 g



COLISAGE

- Carton de 6 x 
- Carton de 6 étuis de 15 x 



RENDEMENTS

1 boîte sucrée permet de reconstituer entre 25 et 95 L et une boîte édulcorée entre 20 et 76 L selon le niveau souhaité

Hydra'Fruit



Sucré et Édulcoré

L'eau épaissie au bon goût de fruits prête à hydrater !

SES AVANTAGES

- Résistance à l'amylase salivaire
- À base de concentré de jus de fruits (sauf fruits rouges)
- Sans lactose et sans gluten



astuces

Identification facile des pots :

- Vert = sucré
- Bleu = édulcoré



LE PETIT + CONDITIONNEMENT

Pot développé avec une ergothérapeute :

- Préhension facile
- Meilleure cuillérabilité
- Forme d'un verre

4 PARFUMS 3



Fruits rouges**

Orange**



Citron*

Ananas*

6 PARFUMS 4



Fruits rouges

Orange

Pomme



Citron

Abricot

Ananas*

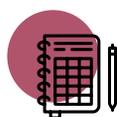
*Uniquement en sucré **Uniquement en édulcoré

CONSEILS D'UTILISATION



6 À 8 POTS
OU 8 À 10 GOURDES/JOUR,
SUIVANT AVIS MÉDICAL

SERVIR FRAIS POUR
UNE MEILLEURE STIMULATION
DU RÉFLEXE DE DÉGLUTITION !



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Sucré		Édulcoré	
	Pour 100 g Niveau 3	Pour 100 g Niveau 4	Pour 100 g Niveau 3	Pour 100 g Niveau 4
Énergie (kJ / kcal)	124/30	121/29	31/8	34/8
Matières grasses (g)	0	0	0	0
Dont acides gras saturés (g)	0	0	0	0
Glucides (g)	6,9	6,3	1,4	1,2
Dont sucres (g)	6,3	6,0	1,1	0,9
Fibres alimentaires (g)	0,9	1,7	1,0	1,7
Protéines (g)	0	0,1	0	0
Sel (g)	0,10	0,19	0,11	0,19
Sodium (mg)	39,5	73,2	45,5	76,6
Potassium (mg)	53,5	44,9	33,4	32,4



DDM

18 mois



CONDITIONNEMENT

Pot de 125 g



COLISAGE

Carton de 24 x



HYDRAFAST



Sucré

SES AVANTAGES

- Format ludique
- Facilite l'autonomie : adapté aux troubles de praxie et répond au réflexe de succion notamment pour la maladie d'Alzheimer
- Utilisable comme outil thérapeutique de rééducation (avec l'encadrement d'un ergothérapeute ou d'un kinésithérapeute)
- Facilement transportable



3 PARFUMS



Saveur fraise Saveur citron



Saveur mangue

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g
Énergie (kJ / kcal)	132/31
Matières grasses (g)	< 0,5
Dont acides gras saturés (g)	< 0,1
Glucides (g)	7,0
Dont sucres (g)	6,0
Fibres alimentaires (g)	1,0
Protéines (g)	< 0,5
Sel (g)	0,02



DDM

18 mois



CONDITIONNEMENT

Gourde de 90 g



COLISAGE

Carton de 36 x

Eau gélifiée Compotée

DADFMS



Sucré et Édulcoré

SES AVANTAGES

- Adaptée en cas de dysphagie sévère
- À base de concentré de jus de fruits (sauf fruits rouges)
- Sans lactose et sans gluten



7 PARFUMS



Fruits rouges Orange



Pomme Abricot



Citron* Ananas*

Neutre**

*Uniquement en sucré **Uniquement en édulcoré

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Sucré Pour 100 g	Édulcoré Pour 100 g
Énergie (kJ / kcal)	137/32	50/12
Matières grasses (g)	0	0
Dont acides gras saturés (g)	0	0
Glucides (g)	7,2	2,1
Dont sucres (g)	7,0	1,8
Fibres alimentaires (g)	1,1	1,3
Protéines (g)	0,2	0,2
Sel (g)	0,05	0,06
Calcium (mg)	15,1	15,1
Potassium (mg)	9,56	7,93
Magnésium (mg)	0,79	0,63

le petit +

Identification facile des pots :

- Orange = sucré
- Bleu = édulcoré



DDM

18 mois



CONDITIONNEMENT

Pot de 125 g



COLISAGE

Carton de 24 x

NOS CONSEILS

Hydratation & alimentation de la personne dysphagique

Au-delà des produits en eux-mêmes, de nombreux paramètres peuvent influencer le bon déroulé d'un repas. Ainsi, nous vous proposons ici quelques conseils pour une meilleure prise en charge.



GLOBALEMENT, IL EST PRIMORDIAL DE VEILLER RÉGULIÈREMENT À L'HYGIÈNE BUCCO-DENTAIRE DE LA PERSONNE

LORS DES REPAS, QUELQUES POINTS D'ATTENTION :

- Installer la personne dysphagique dans une posture adaptée : en position assise ou semi-assise.
- Privilégier un environnement calme au moment de la prise des repas (ne pas solliciter la personne par des questions par exemple)
- Favoriser les petites bouchées ou gorgées
- Stimuler la déglutition grâce à : **LA TEMPÉRATURE** : le froid et le chaud
DES SAVEURS PRONONCÉES : le goût et le pétillant
- Adapter le moyen d'hydratation aux capacités de la personne pour préserver son autonomie. L'hydratation peut être réalisée au verre, classique ou adapté, à la paille, à la gourde, et enfin à la cuillère. Selon les niveaux :



1	Niveau 1 Viscosité : 65 - 120 / Seuil d'écoulement : 610 - 1900	Très légèrement épais	Peut-être bu à la paille, au verre ou consommé à la cuillère	
2	Niveau 2 Viscosité : 120 - 245 / Seuil d'écoulement : 1900 - 6 000	Légèrement épais	Peut-être bu à la paille, au verre ou consommé à la cuillère	
3	Niveau 3 Viscosité : 245 - 650 / Seuil d'écoulement : 6 000 - 21 500	Modérément épais	Peut-être bu au verre ou consommé à la cuillère	
4	Niveau 4 Viscosité > 650 / Seuil d'écoulement > 21 500	Très épais	Consommation à la cuillère	

Viscosité en mPa.s-1 - Seuil d'écoulement en mPa

COMMENT RESTER BIEN HYDRATÉ



BOIRE AU MINIMUM 1,5L D'EAU/JOUR**



DIVERSIFIER LES BOISSONS POUR LIMITER LA LASSITUDE : EAU, INFUSIONS, THÉ, JUS DE FRUITS, LAIT, ETC



CONSOMMER DES ALIMENTS QUI CONTIENNENT BEAUCOUP D'EAU : FRUITS ET LÉGUMES, SOUPES, YAOURT, ETC



APRÈS LES REPAS OU L'HYDRATATION, MAINTENIR LA PERSONNE EN POSITION ASSISE PENDANT AU MOINS 30 MIN

CODES ARTICLES

DSA PACK

PEG107 RECHARGE DSA PACK

PEG108 DSA PACK



ÉPAISSISSANT NEUTRE

PEP016 GEL'CLEAR BOÎTE 240 G

PEP017 BOÎTE GEL'CLEAR STICK 3,7 G X 90



BOISSONS AROMATISÉES À RÉHYDRATER

PEG172 HYDRA'CLEAR ABRICOT BOÎTE 950 G

PEG173 HYDRA'CLEAR ANANAS BOÎTE 950 G

PEG174 HYDRA'CLEAR CITRON BOÎTE 950 G

PEG175 HYDRA'CLEAR FRUITS ROUGES BOÎTE 950 G

PEG176 HYDRA'CLEAR GRENADINE BOÎTE 950 G

PEG177 HYDRA'CLEAR ORANGE BOÎTE 950 G

PEG179 HYDRA'CLEAR THÉ PÊCHE BOÎTE 950 G

PEG180 HYDRA'CLEAR ABRICOT ÉDULCORÉ BOÎTE 760 G

PEG181 HYDRA'CLEAR CITRON ÉDULCORÉ BOÎTE 760 G

PEG182 HYDRA'CLEAR FRUITS ROUGES ÉDULCORÉ BOÎTE 760 G

PEG183 HYDRA'CLEAR GRENADINE ÉDULCORÉ BOÎTE 760 G

PEG184 HYDRA'CLEAR ORANGE ÉDULCORÉ BOÎTE 760 G

PEG186 HYDRA'CLEAR ABRICOT ÉDULCORÉ SACHET 38 G

PEG187 HYDRA'CLEAR CITRON ÉDULCORÉ SACHET 38 G

PEG188 HYDRA'CLEAR FRUITS ROUGES ÉDULCORÉ SACHET 38 G

PEG189 HYDRA'CLEAR ORANGE ÉDULCORÉ SACHET 38 G

PEG190 HYDRA'CLEAR GRENADINE ÉDULCORÉ SACHET 38 G

PEG192 HYDRA'CLEAR THÉ PÊCHE SACHET 38 G

PEG193 HYDRA'CLEAR ABRICOT SACHET 38 G

PEG194 HYDRA'CLEAR CITRON SACHET 38 G

PEG195 HYDRA'CLEAR FRUITS ROUGES SACHET 38 G

PEG196 HYDRA'CLEAR GRENADINE SACHET 38 G

PEG197 HYDRA'CLEAR ORANGE SACHET 38 G

PEG199 HYDRA'CLEAR ANANAS SACHET 38 G



EAUX ÉPAISSIES PRÊTES À HYDRATER

EGH007 HYDRAFRUIT SUCRÉE NIVEAU 3 CITRON

EGH010 HYDRAFRUIT SUCRÉE NIVEAU 3 ANANAS

EGH011 HYDRAFRUIT ÉDULCORÉE NIVEAU 3 ORANGE

EGH012 HYDRAFRUIT ÉDULCORÉE NIVEAU 3 SAVEUR FRUITS ROUGES

EGH013 HYDRAFRUIT SUCRÉE NIVEAU 4 ABRICOT

EGH014 HYDRAFRUIT ÉDULCORÉE NIVEAU 4 ABRICOT

EGH017 HYDRAFRUIT SUCRÉE NIVEAU 4 CITRON

EGH018 HYDRAFRUIT ÉDULCORÉE NIVEAU 4 CITRON

EGH019 HYDRAFRUIT SUCRÉE NIVEAU 4 ANANAS

EGH021 HYDRAFRUIT SUCRÉE NIVEAU 4 POMME

EGH022 HYDRAFRUIT ÉDULCORÉE NIVEAU 4 POMME

EGH025 HYDRAFRUIT SUCRÉE NIVEAU 4 ORANGE

EGH026 HYDRAFRUIT ÉDULCORÉE NIVEAU 4 ORANGE

EGH027 HYDRAFRUIT SUCRÉE NIVEAU 4 SAVEUR FRUITS ROUGES

EGH028 HYDRAFRUIT ÉDULCORÉE NIVEAU 4 SAVEUR FRUITS ROUGES



EAUX GÉLIFIÉES PRÊTES À HYDRATER

EGG001 HYDRAFAST EAU GÉLIFIÉE GOURDE 90 ML CITRON

EGG002 HYDRAFAST EAU GÉLIFIÉE GOURDE 90 ML FRAISE

EGG003 HYDRAFAST EAU GÉLIFIÉE GOURDE 90 ML MANGUE

EGC001 EAU GÉLIFIÉE COMPOTÉE SUCRÉE ABRICOT

EGC002 EAU GÉLIFIÉE COMPOTÉE SUCRÉE ANANAS

EGC003 EAU GÉLIFIÉE COMPOTÉE SUCRÉE CITRON

EGC004 EAU GÉLIFIÉE COMPOTÉE SUCRÉE SAVEUR FRUITS ROUGES

EGC006 EAU GÉLIFIÉE COMPOTÉE SUCRÉE ORANGE

EGC007 EAU GÉLIFIÉE COMPOTÉE SUCRÉE POMME

EGC008 EAU GÉLIFIÉE COMPOTÉE ÉDULCORÉE ABRICOT

EGC009 EAU GÉLIFIÉE COMPOTÉE ÉDULCORÉE SAVEUR FRUITS ROUGES

EGC011 EAU GÉLIFIÉE COMPOTÉE ÉDULCORÉE NEUTRE

EGC012 EAU GÉLIFIÉE COMPOTÉE ÉDULCORÉE ORANGE

EGC013 EAU GÉLIFIÉE COMPOTÉE ÉDULCORÉE POMME

SOURCES

1. Selection.ca Reader's Digest ; <https://www.selection.ca/sante/avez-vous-de-la-difficulte-avaler-vous-pourriez-etre-en-danger/> ; 10 octobre 2018
2. Juan Malagelada, and al ; World Gastroenterology Organisation Global Guidelines, Dysphagie Global Guidelines & Cascades, Révision 2014 ; <https://www.worldgastroenterology.org/UserFiles/file/guidelines/dysphagia-french-2014.pdf>
3. Frowen, Jacqui ; Dysphagia in patients with non-head and neck cancer ; Current Opinion in Otolaryngology & Head and Neck Surgery ; June 2019 - Volume 27 - Issue 3 - p 162-167
4. Malik Belaala ; Trouble de la déglutition chez l'enfant en situation de handicap : évaluation des pratiques professionnelles de dépistage et d'évaluation diagnostique en France. Médecine humaine et pathologie ; 2019. ffdumas-02869883f
5. Felt P ; Nutritional Management of Dysphagia in the Healthcare Setting. Healthcare Caterer. 2006 ; 2006.
6. Leibovitz A, and al ; Dehydration among long term care elderly patients with oropharyngeal dysphagia. Gerontology ; 2007;53(4):179-83.
7. Katleen J. R., and al ; The Effect of Oral Processing on the Viscosity of Thickened Drinks for Patients With Dysphagia ; Annals of Rehabilitation medicine ; Ann Rehabil Med 2015;39(5):772-777
8. Jean-Luc Simon Directeur des recherches techniques de l'usine Rhodia-Food de Melle (79) ; Gomme de xanthane : agent viscosant et stabilisant ; Techniques de l'ingénieur Procédés chimie - bio - agro ; Réf. : F4300 V1
9. N. Vilardell, and al ; A Comparative Study Between Modified Starch and Xanthan Gum Thickeners in Post-Stroke Oropharyngeal Dysphagia ; Dysphagia volume 31, pages169-179 (2016)
10. Rebessa J Leonard, and al ; Effects of bolus rheology on aspiration in patients with Dysphagia ; Journal of the academy of nutrition and dietetics ; 2014 Apr;114(4):590-4
11. ANSES ; Eau de boisson : bonnes pratiques de consommation ; <https://www.anses.fr/fr/content/eau-de-boisson-bonnes-pratiques-de-consommation#:~:> ; 02/10/2020

Les céréales



VOTRE PARTENAIRE POUR LA PRISE EN CHARGE DE LA DYSPHAGIE DEPUIS 25 ANS

NUTRISENS 



Édito

Nutrisens est né d'une idée simple :

Proposer des produits nutritionnellement efficaces, en n'oubliant pas le plus important, le goût !

Pour bien démarrer la journée et pour les pauses goûters, nous avons imaginé des recettes à base de céréales, pour faire le plein de saveurs et d'énergie.

Nos céréales sont vraiment adaptées aux besoins des personnes dysphagiques grâce à leur texture et valeurs nutritionnelles :

- Des vitamines et minéraux adaptés aux besoins des adultes
- Moins de sucres
- Une version hyperprotéinée pour les personnes dénutries ou à risque de dénutrition.

Bonne journée !

L'équipe Nutrisens

Nutri'Déj

3 4

DADFMS



Sucré

Pour des petits-déjeuners
et des collations en toute sérénité !

SES AVANTAGES

- Préparation à froid ou à chaud
- Épaississement instantané
- Mélange de 5 céréales
- Apport naturel en minéraux

4 PARFUMS



Saveur biscuit



Saveur praliné



Saveur vanille



Saveur miel



CONSEILS D'UTILISATION



3

AJOUTER 3 DOSETTES
RASES DE POUDRE (30 G)
À 200 ML DE LAIT.



4

AJOUTER 4 DOSETTES
RASES DE POUDRE (40 G)
À 200 ML DE LAIT.

REMUER JUSQU'À L'OBTENTION
D'UNE TEXTURE HOMOGÈNE



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de préparation déshydratée	Pour une portion reconstituée en texture bouillie
Énergie (kJ / kcal)	1596 / 376	1030 / 244
Matières grasses (g)	1,3	3,6
Dont acides gras saturés (g)	0,3	2,2
Glucides (g)	81,8	42,4
Dont sucres (g)	22	18
Fibres alimentaires (g)	2,7	1,0
Protéines (g)	8,1	9,8
Sel (g)	0,01	0,18



DDM

24 mois



CONDITIONNEMENT

Boîte de 900 g



COLISAGE

Carton de 6 x



RENDEMENT

22 portions par boîte
en texture bouillie et
30 portions en texture fluide

Céréal'Nut HP+



Pour des petits-déjeuners
et des collations plaisir !

SES AVANTAGES

- Préparation à froid ou à chaud
- Épaississement instantané
- Mélange de 5 céréales
- Apport en vitamines et minéraux

• Riche en
PROTÉINES



3 PARFUMS



*Uniquement en sucré

CONSEILS D'UTILISATION

SUCRÉS



AJOUTER 6 DOSETTES
RASES DE POUDRE (50 G)
À 200 ML DE LAIT.



AJOUTER 6 DOSETTES
RASES DE POUDRE (50 G)
À 150 ML DE LAIT.

ÉDULCORÉ



AJOUTER 7 DOSETTES
RASES DE POUDRE (50 G)
À 200 ML DE LAIT.



AJOUTER 7 DOSETTES
RASES DE POUDRE (50 G)
À 150 ML DE LAIT.

REMUER JUSQU'À L'OBTENTION
D'UNE TEXTURE HOMOGÈNE



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Sucré		Édulcoré	
	Pour 100 g de préparation déshydratée	Pour une portion reconstituée en texture bouillie	Pour 100 g de préparation déshydratée	Pour une portion reconstituée en texture bouillie
Énergie (kJ / kcal)	1668 / 394	1128 / 267	1613 / 381	1100 / 260
Matières grasses (g)	4,1	4,4	4	4,3
Dont acides gras saturés (g)	0,6	1,9	0,64	1,88
Glucides (g)	62	38,2	56,5	35,5
Dont sucres (g)	18	16	3,1	8,5
Fibres alimentaires (g)	0	0	3,2	1,6
Protéines (g)	27,2	18,6	28,2	19,1
Sel (g)	0,08	0,18	0,08	0,18



DDM

24 mois



CONDITIONNEMENT

Sucré : boîte de 900 g
et biscuit en sachet de 50 g
Édulcoré : boîtes de 450 et 750 g
et sachet de 50 g



COLISAGE

Carton de 6 x
Carton de 48 x



RENDEMENT

9 portions par boîte de 450 g,
15 par boîte de 750 g
et 18 par boîte de 900 g

CODES ARTICLES



NUTRI'DÉJ

PPC008	NUTRIDEJ BOÎTE 900 G BISCUIT
PPC010	NUTRIDEJ BOÎTE 900 G MIEL
PPC011	NUTRIDEJ BOÎTE 900 G PRALINÉ
PPC023	NUTRIDEJ BOÎTE 900 G VANILLE



CÉRÉAL'NUT HP+

CHP001	CEREALNUT HP+ BOÎTE 900 G BISCUIT
CHP003	CEREALNUT HP+ BOÎTE 900 G MIEL
CHP004	CEREALNUT HP+ BOÎTE 900 G PRALINÉ
CHP005	CEREALNUT HP+ BOÎTE 750 G BISCUIT ÉDULCORÉ
CHP006	CEREALNUT HP+ SACHET 50 G BISCUIT ÉDULCORÉ
CHP007	CEREALNUT HP+ SACHET 50 G BISCUIT
CHP009	CEREALNUT HP+ BOÎTE 450 G BISCUIT ÉDULCORÉ



NOTRE MISSION

Redonner le goût de manger

aux personnes fragiles ou souhaitant mieux vivre leur quotidien grâce à nos **solutions nutritionnelles adaptées**. Parce que retrouver le plaisir de manger, c'est **profiter des saveurs de la vie**.

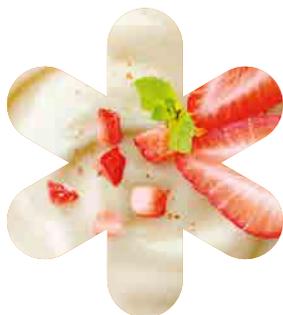


Nous **écoutons** et **accompagnons** les professionnels de santé pour être au plus proche de leurs besoins.



L'offre **NUTRISENS**

Nous offrons une **large gamme de produits d'alimentation médicale** et de **nutrition clinique** permettant de couvrir les **besoins spécifiques** de nos clients tout en leur redonnant le **goût de manger**.



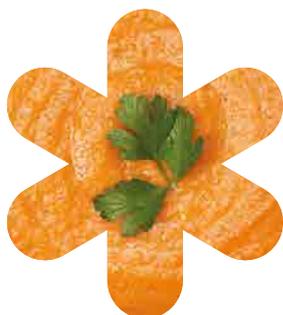
DÉNUTRITION

Une gamme variée de **repas enrichis**, **compléments nutritionnels oraux** & **concentrés protéiques** pour satisfaire les plaisirs de nos patients les plus gourmands.



DYSPHAGIE HYDRATATION

Des **boissons neutres ou fruitées** agréables à déguster et des textures variées pour **s'hydrater en toute sécurité**.



LES CUISINÉS MIXÉS

Votre partenaire pour la **réalisation de repas qui font envie et plaisir**, tout au long de la journée.



RÉGIMES SPÉCIFIQUES

Une **gamme de produits adaptée aux allergies et intolérances alimentaires**.

NUTRISENS - 3, chemin des Cytises - 69340 Francheville

Tél : 03 79 46 00 00 | Fax : 03 80 23 27 00 | Email : commandes@nutrisens.fr



www.facebook.com/groupenutrisens



[@GroupeNutrisens](https://twitter.com/GroupeNutrisens)



<https://lc.cx/SKvf>



www.linkedin.com/company/nutrisens



www.instagram.com/nutrisens_nutrition

