

RÉINVENTONS LA PRISE EN CHARGE DE LA **DÉNUTRITION**



VOTRE CONTACT

NOM : PRÉNOM :

TÉL : @ :

NUTRISENS *

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.

Partenaire depuis 20 ans des EHPAD, cliniques et groupements hospitaliers, Nutrisens accompagne également les pharmacies dans la prise en charge de la nutrition santé.



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**.

Retrouvez l'ensemble de l'offre Nutrisens :



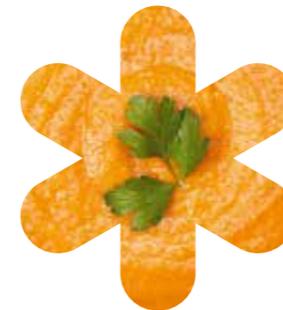
DÉNUTRITION

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**.

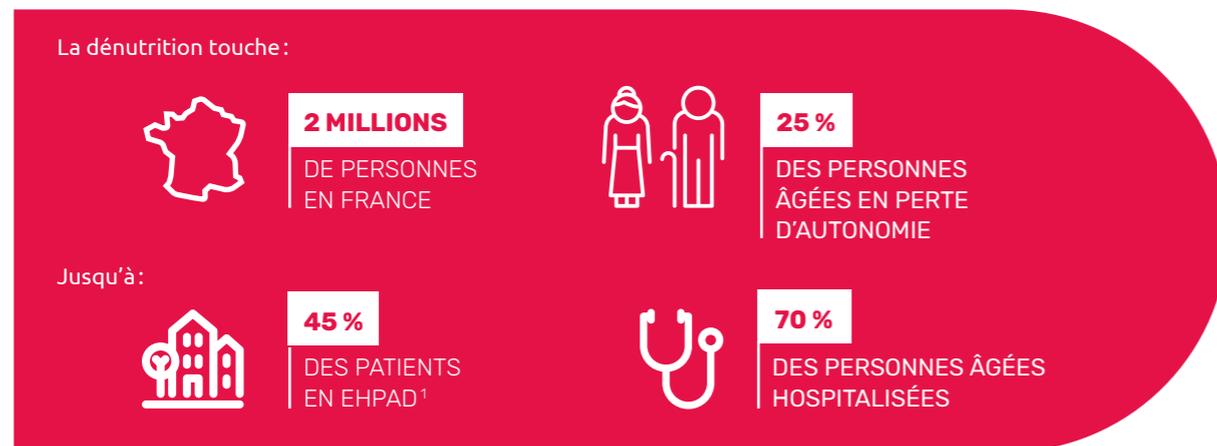
LA DÉNUTRITION

UN ENJEU DE SANTÉ PUBLIQUE

La dénutrition résulte d'un déséquilibre entre les apports nutritionnels et les besoins de l'organisme (énergie, protéines, vitamines et minéraux).

- Une pathologie encore **sous-évaluée** et une **prise en charge tardive**.
- Des **patients âgés** particulièrement **touchés**.
- Des **conséquences** sur la **dépendance**, la **morbi-mortalité** et la **qualité de vie**.
- Des **stratégies d'adaptation de l'alimentation** encore peu valorisées.

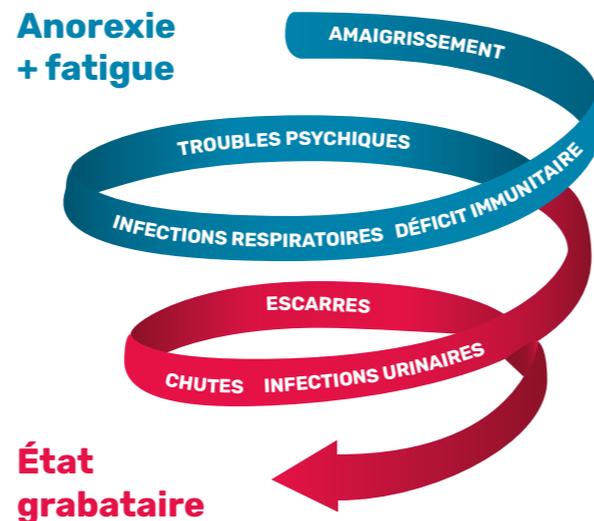
QUELQUES CHIFFRES...



D'après le collectif de lutte contre la dénutrition, 2016

LES CONSÉQUENCES DE LA DÉNUTRITION

La dénutrition entraîne chez la personne âgée une cascade d'évènements, définie par Monique Ferry dans les années 90 comme la **spirale de la dénutrition**. Elle impacte considérablement la morbidité et la **mortalité**². Il a également été démontré que la dénutrition avait un impact sur le **niveau de dépendance** (diminution des capacités fonctionnelles³) et sur la qualité de vie⁴. Enfin, des études ont également mis en avant qu'un mauvais état nutritionnel était un facteur prédictif de l'**entrée en institution** chez le sujet âgé⁵.



Sources

- 1 — Dr Chawky Chaoui & Dr Pascale Planchat-Fely, *Repérage et prévalence de la dénutrition en EHPAD*, Base PATHOS, 2015
2 — Sullivan, Patch, Walls & Lipschiz, 1990

- 3 — Galanos, Pieper, Cornoni-Huntley & Bales, 1994
4 — Vetta, Ronzoni, Taglieri & Bollea, 1999
5 — Payette, Coulombe, Boutier & Gray-Donald, 2000

LE PARTI-PRIS DE NUTRISENS : variété, plaisir et observance

Chez Nutrisens, cela fait 10 ans que nous apportons des solutions aux personnes souffrant de dénutrition. Nous les accompagnons et les aidons à retrouver le **goût de manger**, en développant une large gamme de produits efficaces, adaptés à leurs besoins, pour leurs **plaisirs quotidiens**.

NUTRISENS S'ENGAGE CONTRE LA DÉNUTRITION



Une solution complète et adaptée aux besoins et différentes pathologies des patients :



DYSPHAGIE



INSUFFISANCE RÉNALE CHRONIQUE



TROUBLES DE LA GLYCÉMIE



ALZHEIMER

UNE OFFRE ADAPTÉE AUX ENVIES ET AUX GOÛTS DE CHACUN

Nutrisens développe des solutions qui se rapprochent au plus de l'alimentation courante, pour :

- Maintenir le **plaisir gustatif** des patients
- Améliorer l'**observance** et augmenter les **apports protéiques** quotidiens^{1,2,3,4,5}
- Offrir des **solutions plus économiques** et plus simples à mettre en place pour les **établissements de santé**



Repas enrichis Fortesens : nous facilitons la prévention et la prise en charge de la dénutrition grâce à une gamme de produits enrichis unique, s'adaptant à tous les moments de la journée.



Complémentation Nutritionnelle Orale « Plaisir » : une offre complète et variée de CNO sucrés et salés, afin de satisfaire les plaisirs des résidents les plus gourmands.



Concentrés Protéiques : des poudres protidiques et glucidiques pour faciliter l'enrichissement de vos repas.



Transit : une gamme de produits riches en fibres, pour une meilleure régulation du transit intestinal.

Sources

- 1 — Munk T, et al. J Hum Nutr Diet. 2014 Apr; 27(2):122-32.
2 — Pouyssegur V, et al. Age Ageing. 2015 mar;44(2):245-51.
3 — Smoliner C, et al. Nutrition. 2008 Nov-Dec;24(11-12):1139-44

- 4 — Stelten S, et al. Clin Nutr. 2015 Jun;34(3):409-14
5 — Van Til AJ, et al. de van der Shueren MA. J Nutr

PRENDRE EN CHARGE la dénutrition

RECOMMANDATIONS DE LA HAUTE AUTORITÉ DE SANTÉ (HAS)

L'enrichissement consiste à augmenter la densité protéino-énergétique des repas, c'est-à-dire à **augmenter les apports en protéines et calories** des éléments constitutifs du repas **sans en augmenter leur volume**.

La HAS recommande les règles suivantes, et ce pour toutes les tranches d'âge* :



AUGMENTER LE NOMBRE DE PRISES ALIMENTAIRES DANS LA JOURNÉE



PRIVILÉGIER DES PRODUITS ENRICHIS ADAPTÉS AU GOÛT DU PATIENT



FAVORISER UN ENVIRONNEMENT AGRÉABLE ET ORGANISER UNE AIDE TECHNIQUE OU HUMAINE AU REPAS (vaisselle et couverts adaptés, aide à domicile)



ÉVITER LE JEÛNE NOCTURNE DE PLUS DE 12 H

D'après les recommandations de la HAS, mars 2015

* À noter que les critères de diagnostic sont différents pour l'enfant, l'adulte et la personne âgée (source HAS).

LES 5 AXES POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX DE LA DÉNUTRITION

1
AGIR EN PRÉVENTION

Les personnes âgées dépendantes sont des sujets à risque de dénutrition. Ils présentent au moins **un facteur de risque**. Une **prise en charge précoce** permet d'assurer un **maintien de l'état nutritionnel** du résident et de **limiter les conséquences** liées à l'installation d'une dénutrition.

2
ATTEINDRE L'OBJECTIF DE 2 000 KCAL ET 80 G DE PROTÉINES PAR JOUR CONSOMMÉS

L'offre alimentaire doit permettre de couvrir les **besoins nutritionnels minimaux** de toutes les personnes âgées. Cette offre doit être consommée et donc appréciée par les résidents. Elle doit **s'adapter aux envies et goûts de chacun**.

3
AUGMENTER LES APPORTS CALORIQUES DES PLATS SANS AUGMENTER LES VOLUMES

Afin de **limiter le gaspillage alimentaire**, les grammages doivent être **adaptés aux capacités** des résidents. Les aliments plébiscités par les résidents doivent être **concentrés en énergie et en protéines**.

5
ASSURER UNE UTILISATION OPTIMISÉE DES CNO

L'offre de restauration doit être **raisonnée et associée aux protocoles de distribution des CNO**. Les deux doivent être complémentaires et répondre ainsi aux **besoins nutritionnels** des résidents.

4
ADAPTER LA PORTION ET LA TAILLE DES ASSIETTES SERVIES À LA CAPACITÉ DES RÉSIDENTS

Certains résidents expriment un **dégoût alimentaire**. Servir une grande portion peut être rebutant. Une portion plus petite dans des contenants adaptés permet de **redonner l'envie de manger**. Si les portions viennent à être réduites, il est **important d'avoir**, dans le volume global, **autant de calories et de protéines que dans le volume initial**.

PROTOCOLES D'ENRICHISSEMENT
La perte d'appétit et les problèmes de mastication entraînant un important gaspillage alimentaire dans les EHPAD, NutriSens a rédigé des **protocoles de prise en charge de la dénutrition**.

Ces protocoles ont pour but de vous **apporter une solution pour limiter ces pertes** tout en facilitant la **prise en charge nutritionnelle** de vos résidents. L'objectif est d'**adapter les portions consommées** par les résidents, tout en apportant les **apports nutritionnels adaptés à leurs besoins**.

1. La dénutrition de la personne âgée
LES BESOINS NUTRITIONNELS DE LA PERSONNE ÂGÉE



PROTOCOLES DE PRISE EN CHARGE DE LA DÉNUTRITION

SOMMAIRE

1 La dénutrition de la personne âgée

- ★ Les besoins nutritionnels de la personne âgée
- ★ La fragilité de la personne âgée
- ★ Quels sont les facteurs de risques ?
- ★ Qu'est-ce que la dénutrition ?
- ★ Les besoins nutritionnels de la personne âgée dénutri

2 L'alimentation en EHPAD : constats et enjeux

- ★ Le constat sur la prise en charge de la dénutrition
- ★ 5 axes pour répondre aux enjeux

3 Protocoles nutriD

- ★ Évaluation du statut nutritionnel du résident
- ★ Identifier les profils de risque
- ★ Diagnostiquer la dénutrition
- ★ Prise en charge du résident
- ★ Adapter les grammages des repas
- ★ Compenser le déficit nutritionnel
- ★ Exercer en pratique

4 Les outils de suivi

- ★ Fiche de suivi de poids
- ★ Fiche de suivi de l'état nutritionnel

1. La dénutrition de la personne âgée

QU'EST-CE QUE LA DÉNUTRITION ?

DES BESOINS AUGMENTÉS

Devant une personne âgée, l'évaluation est très délicate pour lutter contre les infections et pour assurer les fonctions de base. Par conséquent l'énergie dépensée va être plus importante.

DES APPORTS DIMINUÉS

Les états physique et psychologique, souvent fragiles, entraînent une perte d'appétit qui se traduit nutritionnellement par une baisse des apports alimentaires.

Le Collectif de Lutte contre la Dénutrition définit la dénutrition ainsi : Elle résulte d'une insuffisance d'apports nutritionnels par rapport aux besoins de l'organisme. La dénutrition se caractérise par une diminution des réserves énergétiques et protéiques, une diminution des forces musculaires et une fragilité accrue. Elle est le résultat de la dénutrition par une perte de poids, même en cas de maintien pondéral, dans un délai de 30 jours ou moins de 5% de la masse corporelle initiale ou de 10% de la masse corporelle initiale au cours d'une période de 30 jours.

	Évaluation de la HAS et de l'EFMD	Évaluation de la HAS et de l'EFMD
IMC	< 18,5	< 18,5
Protéines	< 30 g/j	< 30 g/j

Les valeurs normales de l'IMC chez la personne âgée sont donc inférieures à celles des jeunes adultes. Une perte de poids de 5% ou plus au cours de 30 jours est considérée comme un indicateur de dénutrition.

DES Outils de suivi

Le suivi de poids permet de détecter la dénutrition. Pour une prise de poids, de maintien et de stabilisation, il est recommandé d'associer l'exercice physique à une bonne alimentation. Une alimentation saine, riche en protéines et en calories, va favoriser le développement musculaire et la stabilisation des os.

2020 des personnes de plus de 70 ans et 42% de plus de 80 ans seraient atteintes de dénutrition.

Pour aller plus loin : www.nutriD-online.com

1. La dénutrition de la personne âgée

LES BESOINS NUTRITIONNELS DE LA PERSONNE ÂGÉE DÉNUTRIE

En EHPAD, la dénutrition est particulièrement présente, puisqu'elle touche jusqu'à 40% des résidents. Ainsi, la HAS recommande d'augmenter les apports caloriques et protéiques des personnes âgées. Ces recommandations journalières sont exprimées par rapport au poids de la personne.*

✿

30 à 40 kcal / kg/jour

✿

1,2 à 1,6g de protéines / kg/jour

POUR UN RÉSIDENT DE 60 KG, SES APPORTS CALORIQUES QUOTIDIENS DEVRAIENT ÊTRE DE 1 800 KCAL À 2 400 KCAL, ET SES APPORTS PROTÉIQUES DE 72 À 96g / JOUR.

Les protéines sont des nutriments essentiels dans la **synthèse protéique musculaire**. Mais l'absorption de ces protéines nécessite un apport énergétique conséquent. Il s'agit de protéines alimentaires. Ce flux nutritionnel est le résultat des problèmes de mastication, de dégoût, d'appétit diminué, de dénutrition et de la baisse des protéines dans les aliments. Ces carences constituent un terrain favorable pour le développement de l'ostéoporose.

Il faut donc être particulièrement attentif à la **prise en charge nutritionnelle** des personnes âgées. Une prise en charge précoce permet de limiter les conséquences de la dénutrition. Une prise en charge précoce permet d'assurer un maintien de l'état nutritionnel du résident et de limiter les conséquences liées à l'installation d'une dénutrition.

La **déficience et la carence en vitamine D** sont fréquentes chez les personnes âgées. La vitamine D joue un rôle important dans la **mastication**, des os, notamment en cas de carence en vitamine D.

* Source : HAS, 2015. Évaluation de la dénutrition de la personne âgée. p. 100-101

DÉCOUVREZ L'ENSEMBLE DE NOS PROTOCOLES DE PRISE EN CHARGE DE LA DÉNUTRITION SUR NOTRE LIVRET DÉDIÉ.

CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL NUTRISENS POUR PLUS D'INFORMATIONS!

NOTRE CONSTAT

1

L'isolement, un facteur de risque face à la dénutrition

La solitude et les changements d'habitudes favorisent la perte d'appétit

2

Des recommandations nutritionnelles difficiles à atteindre

2000
kcal/jour (1)

1g
protéines/kg jour (2)

3

115 00 tonnes de nourriture sont jetées par an dans les établissements (3)

Concentrer les apports dans un petit volume permet de réduire le gaspillage alimentaire

4

Covid-19, facteur de risque

La Covid-19 est un facteur aggravant de la dénutrition et inversement, une mobilisation nutritionnelle précoce voire préventive limite les risques d'hospitalisation

(1) SFNCM, janvier 2020 - (2) ANSES, 2007 - (3) Maison Gourmande & Responsable, Présentation du rapport national : autodiagnostic des 500 Établissements participants, Conférence de presse du 12 décembre 2019.

FORTESENS, NOTRE OFFRE DE REPAS ENRICHIS SPÉCIFIQUEMENT CONÇUE POUR VOS RÉSIDENTS

- * Une offre qui s'intègre à chaque moment de consommation
- * Des produits de l'alimentation courante enrichis et concentrés en calories et en protéines
- * Pour redonner l'envie et l'appétence à vos résidents fragiles et/ou dénutris et/ou à risque de dénutrition

Gain de temps pour le personnel soignant et les cuisiniers et facilite le contrôle des apports nutritionnels

Pas de différence de repas entre les résidents

Atteinte facilitée des recommandations de la SFNCM sans augmenter les volumes

Réduction du gaspillage alimentaire



PRALINÉ

250
kcal

10 g
protéines

2,4 g
fibres

POUR 5 BONBONS

DESCRIPTION

Bonbon de chocolat au praliné amandes noisettes, enrichi en protéines et enrobé de chocolat noir.

- Idéal en collation nocturne : plus de protéines et de calories avant le coucher pour éviter un jeûne prolongé (>12h) dans l'attente du petit déjeuner.
- Permet d'augmenter l'apport énergétique tout en préservant la masse musculaire.
- **Manger main**: Contribue au maintien de l'autonomie du résident en le laissant manger seul.
- Idéal également pour les **jours de fête** (Pâques, Noël,...).

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

Le bonbon de chocolat est à consommer en complément d'une alimentation déjà enrichie. En cas de supplémentation unique, consommer 7 à 8 bonbons de chocolat à répartir dans la journée, selon avis médical.

DDM

8 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité, avant et après ouverture du sachet. A conserver dans son emballage d'origine jusqu'à son utilisation.

CONDITIONNEMENT

1 bonbon = 9 g
Chocolat flowpacké individuellement dans un film transparent - Carton de 200 chocolats

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g	5 bonbons (45 g)
Energie (kJ / kcal)	2298 / 552	100 / 250
Matières grasses (g)	36,6	16,5
dont acides gras saturés (g)	18,5	8,3
Glucides (g)	30,7	13,8
dont sucres (g)	27,8	12,5
Fibres alimentaires (g)	5,4	2,4
Protéines (g)	22,3	10,0
Sel (g)	1,2	0,54

CRÈMES SAVEURS PÂTISSIÈRES



DESCRIPTION

Crèmes lactées pasteurisées et hyperprotéinées prêtes à l'emploi:

- La sensation d'un vrai dessert pâtissier, sans le goût des protéines, pour plus de plaisir dans l'alimentation des patients
- Des textures adaptées aux personnes présentant des troubles de la déglutition
- 11 recettes originales pour une meilleure observance

PARFUMS

Vanille, chocolat, caramel, yaourt nature, tarte citron meringuée, tarte à la fraise, pêche melba, rhum raisin, Paris-Brest, forêt noire, tiramisu café.



NOUVEAU
PANNA COTTA ENRICHIE
SAVEUR CARAMEL

DLC

42 jours

Produits frais à conserver entre 0° C et 4° C. Ne pas conserver plus de 24 heures (au réfrigérateur) en cas de consommation partielle.

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

Il est conseillé de consommer 1 à 3 pots par jour, en fonction des besoins du patient ou selon la prescription médicale. Les crèmes pâtissières sont à prendre en complément de l'alimentation habituelle. À consommer frais.

CONDITIONNEMENT

Carton de 24 coupelles de 100 g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Parfum Nature pour 100 g	Autres parfums pour 100 g
Energie (kJ / kcal)	418 / 100	655 / 156
Matières grasses (g)	6,1	6,0
dont acides gras saturés (g)	3,4	1,7
Glucides (g)	3,0	14,0
dont sucres (g)	1,4	12,9
Fibres alimentaires (g)	0,7	3,1
Protéines (g)	8,0	10,0



CRÈMES DÉSHYDRATÉES HP/HC



DESCRIPTION

Préparation en poudre pour crème hyperprotéinée destinée aux personnes nécessitant un apport protéique accru.

- Des parfums gourmands
- Préparation à froid ou à chaud

PARFUMS

Café, caramel beurre salé, cacao, fruits des bois, vanille

DDM

24 mois dans un endroit frais et sec. Le mois suivant son ouverture, il est recommandé de consommer la préparation dans les 24 h.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de poudre	Pour 100 g de produit prêt à l'emploi	Pour 125 g de produit prêt à l'emploi
Energie (kJ / kcal)	1567 / 370	423 / 100	529 / 125
Matières grasses (g)	1,6	1,5	1,9
dont acides gras saturés (g)	0,9	0,9	1,1
Glucides (g)	54,1	13,0	16,3
dont sucres (g)	47,3	12,2	15,2
Fibres alimentaires (g)	5,2	0,9	1,1
Protéines (g)	36,7	8,9	11,1
Sel (g)	0,49	0,18	0,22

CONSEILS DE MISE EN ŒUVRE

Mélanger au fouet la préparation déshydratée avec la quantité de lait demi-écrémé nécessaire jusqu'à complète dissolution. Laisser au moins 1 h au réfrigérateur. Dosage: 1 L de lait pour un sachet de 200 g (soit 10 portions de 125 g de crème dessert). Il est conseillé de consommer 1 à 3 préparations par jour, en fonction des besoins du patient ou selon la prescription médicale.

CONDITIONNEMENT

Carton de 30 sachets de 200 g



COMPLÉMENTATION ORALE PLAISIR

Nous offrons une gamme complète de compléments nutritionnels oraux afin de satisfaire les plaisirs des résidents les plus gourmands.

NOTRE VOLONTÉ:

Faire de la prise de CNO un réel **moment de plaisir** pour vos résidents, en proposant une **gamme variée**, adaptée au goût de chacun

NOS SOLUTIONS PLAISIR, POUR:



Maintenir le plaisir gustatif des personnes dénutries ou à risque de dénutrition



Améliorer l'observance et augmenter les apports protéiques quotidiens



Vous offrir des solutions plus économiques et plus simples à mettre en place

PAIN G-NUTRITION HP / HC



DESCRIPTION

Le 1^{er} pain brioché pour lutter contre la dénutrition et validé par des études cliniques :

- Protéines animales (lait) et végétales (blé et riz)
- Concept du «manger-main»: permet le maintien de l'autonomie
- 80 % des sujets en EHPAD ont consommé le produit tous les jours pendant trois mois, c'est presque 10 % de plus que le groupe ayant consommé le CNO lacté*
- 99 % des personnes ayant une absence partielle ou totale de dentition ont pu consommer le pain*

DLC

70 jours pour la recette nature, 89 jours pour la recette pépites de chocolat. Possibilité de le congeler. À consommer rapidement après ouverture et conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

SAVEURS

Nature
Pépites de chocolat

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

Il est conseillé de consommer 1 à 3 pains par jour, en fonction des besoins du patient ou selon la prescription médicale. Le Pain G-Nutrition est à prendre en complément de l'alimentation habituelle.

CONDITIONNEMENT

Sachet individuel de 65 g
Carton de 30 sachets



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pain G-Nutrition nature		Pain G-Nutrition Pépites de chocolat	
	Pour 100 g	Pour 1 Pain de 65 g	Pour 100 g	Pour 1 Pain de 65 g
Énergie (kJ / kcal)	1368/326	892/212	1391/332	904/216
Matières grasses (g)	11	7,2	12,3	8,0
dont acides gras saturés	4,0	2,6	5,3	3,4
dont acides gras mono-insaturés	4,3	2,8	4,6	3,0
dont acides gras polyinsaturés	2,1	1,4	1,8	1,2
Glucides (g)	30,6	19,9	29,9	19,4
dont sucres (g)	9,2	6,0	10	6,5
Fibres alimentaires (g)	6,8	4,4	8,0	5,2
Protéines (g)	22,7	14,8	21,4	13,9
Sel (g)	1,3	0,85	0,48	0,31

* Études Cérélab, 2014.

MADELEINES HP / HC



DESCRIPTION

Collation plaisir à toute heure de la journée

- À donner en collation à la place d'un biscuit classique
- **Texture moelleuse**
- Concept du «manger-main»: permet le maintien de l'autonomie

DDM

6 mois dans un endroit frais et sec.

SAVEURS

Nature
Chocolat

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

Il est conseillé de consommer 6 à 8 madeleines par jour, en fonction des besoins du patient. Les madeleines sont à prendre en complément de l'alimentation habituelle.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 2 madeleines de 21 g (42 g)
Boîte de 24 sachets



VALEURS NUTRITIONNELLES

	NATURE		CHOCOLAT	
	Pour 100 g	Pour 2 madeleines (42g)	Pour 100 g	Pour 2 madeleines (42g)
Énergie (kJ / kcal)	1551 / 369	697 / 166	1588/379	667/159
Matières grasses (g)	13	5,5	14,4	6,0
dont acides gras saturés (g)	2,0	0,8	2,78	1,2
dont acides gras polyinsaturés (g)	3,1	1,3	-	-
Glucides (g)	46	19,3	43,3	18,2
dont sucres (g)	30	12,6	26,5	11,1
dont polyols (g)	5	2,1	5,3	2,2
Fibres alimentaires (g)	1,7	0,7	2,5	1,1
Protéines (g)	19,5	8,2	19,8	8,3
Sel (g)	0,85	0,36	0,85	0,36

GALETTES PROTIBIS HP/HC



DESCRIPTION

Galettes hyperprotéinées et hypercaloriques validées par des études cliniques :

- Texture fondante innovante, adaptée quel que soit l'état dentaire du patient
- Indice glycémique bas (<28) pour les saveurs nature, cacao et noix de coco
- 0 % Huile de palme, 0 % OGM, 0 % Colorant, 0 % Conservateur
- Riche en céréales et pur beurre
- Adapté à une large typologie de patients : déglutition, diabète, oncologie, alzheimer, dialyse
- Permet une augmentation du poids et de l'appétit, ainsi qu'une réduction des épisodes d'escarres et de diarrhée*

DDM

16 mois dans un endroit sec à l'abri de la lumière.

SAVEURS

Nature
Cacao
Noix de Coco
Spéculoos

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

Il est conseillé de consommer 8 galettes par jour en une ou plusieurs prises. En cas de troubles de la déglutition, les galettes sont à consommer émiettées, ramollies dans une boisson et mangées à la cuillère. Pour les personnes dialysées, elles peuvent être consommées pendant la première heure. Les galettes Protibis sont à prendre en complément de l'alimentation habituelle.

CONDITIONNEMENT

Étui de 4 sachets de 4 galettes (4 x 26 g)
Carton de 12 étuis



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Galette Nature		Galette Cacao		Galette Noix de Coco		Galette Spéculoos	
	Pour 100 g	Pour 8 galettes (52 g)	Pour 100 g	Pour 8 galettes (52 g)	Pour 100 g	Pour 8 galettes (52 g)	Pour 100 g	Pour 8 galettes (52 g)
Energie (kJ / kcal)	1974 / 471	1026 / 245	1966 / 469	1022 / 244	2087 / 499	1085 / 259	1994 / 476	1037 / 248
Matières grasses (g)	20,0	10,4	21,7	11,3	26,9	14,0	20,5	10,7
dont acides gras saturés (g)	13,4	7,0	13,9	7,2	18,8	9,8	13,3	6,9
Glucides (g)	50,6	26,3	43,5	22,6	41,0	21,3	49,7	25,8
dont sucres (g)	18,5	9,6	16,3	8,5	16,0	8,3	21,4	11,1
Fibres alimentaires (g)	1,8	0,9	4,1	2,1	2,5	1,3	2,8	1,5
Protéines (g)	21,2	11	23	12	22,2	11,5	21,8	11,3
Sel (g)	0,90	0,47	1,10	0,57	1,20	0,60	1,1	0,57

* Études cliniques menées sur les Galettes Protibis, <http://www.protibis.com/index.php/fr/etudes-clinique>
** Sauf saveurs Spéculoos

BISCUITS HP / HC



DESCRIPTION

Un Complément Nutritionnel Oral plaisir, pour reprendre du poids ou le maintenir :

- Teneur réduite en glucides
- Favorise la mastication pour les personnes sans troubles majeurs
- Pour le parfum orange : vitamines E – B1 – B2 – PP – B6 – B9

PARFUMS

Chocolat
Cacao-noisette
Morceaux d'orange

DDM

18 mois dans un endroit frais et sec.

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

Il est conseillé de consommer 1 à 3 sachets de biscuits par jour, en fonction des besoins du patient. Les biscuits sont à prendre en complément de l'alimentation habituelle.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 5 biscuits (37,5 g)
Carton de 72 sachets



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Chocolat		Cacao-Noisette		Morceaux d'orange	
	Pour 100 g	Pour 5 biscuits (37,5 g)	Pour 100 g	Pour 5 biscuits (37,5 g)	Pour 100 g	Pour 5 biscuits (37,5 g)
Energie (kJ / kcal)	2042 / 488	766 / 183	2040 / 487	765 / 183	2016 / 481	756 / 180
Matières grasses (g)	23,4	8,8	24	9,0	22	8,3
dont acides gras saturés (g)	11,3	4,2	11	4,1	10	3,8
Glucides (g)	40	15	38	14	40	15
dont sucres (g)	20	7,5	19	7,1	18	6,8
Fibres alimentaires (g)	2,5	0,9	3,7	1,4	1,5	0,6
Protéines (g)	28	10,5	28	11	30	11
Sel (g)	0,95	0,36	0,57	0,21	1,20	0,45

HYPERDRINK JUICY



DESCRIPTION

Boissons fruitées hypercaloriques prêtes à l'emploi, stérilisées et utilisées pour lutter efficacement contre les carences nutritionnelles:

- 10 g de protéines par brique: **une boisson ultra concentrée en protéines**
- Un emballage **écologique et entièrement recyclable** (certifié écolabel FCS)
- Un **format brique** traditionnel, proche d'un produit de consommation courante
- Un bouchon **ergonomique** à ouverture facile

DDM

12 mois à température comprise entre 4°C et 25°C.
Ne pas conserver plus de 24 heures au réfrigérateur en cas de consommation partielle.

PARFUMS

Orange, pomme, tropical, fruits des bois, pêche de vigne

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

Il est conseillé de consommer 1 à 2 briques par jour, en fonction des besoins du patient ou selon la prescription médicale. Hyperdrink Juicy est à prendre en complément de l'alimentation habituelle. Bien agiter avant d'ouvrir. Consommer frais de préférence.

CONDITIONNEMENT

Brique de 200 ml
Carton de 24 briques



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 ml	Pour 200 ml
Energie (kJ / kcal)	638 / 150	1276 / 300
Matières grasses (g)	0	0
dont acides gras saturés (g)	0	0
Glucides (g)	32,5	65,0
dont sucres (g)	13,5	27,0
Protéines (g)	5,0	10,0
Sel (g)	0,02	0,04

PROTIFRUITES POT



PROTIFRUITES GOURDE



DESCRIPTION

Dessert fruité hyperprotéiné et hypercalorique

- Texture compotée avec de vrais fruits pour éviter la lassitude: **47 % de fruits en moyenne**
- Alternative gourmande aux CNO lactés
- Un **pot ergonomique** qui reprend les codes de l'alimentation classique pour stimuler le goût.

DDM

9 mois à température comprise entre 4°C et 25°C. Ne pas conserver plus de 24 heures au réfrigérateur en cas de consommation partielle.



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (POT)

	Pour 100 g	Pour 125 g
Energie (kJ / kcal)	646 / 154	808 / 192
Matières grasses (g)	4,9	6,2
dont acides gras saturés (g)	0,4	0,5
Glucides (g)	19,6	24,5
dont sucres (g)	17,2	21,5
Fibres alimentaires (g)	1,0	1,2
Protéines (g)	7,3	9,1
Sel (g)	0,05	0,06

VALEURS NUTRITIONNELLES (GOURDE)

	Pomme	Pomme- Pruneau
	Pour 100 g	Pour 100 g
Energie (kJ / kcal)	642 / 153	655 / 156
Matières grasses (g)	5,5	4,6
dont acides gras saturés (g)	0,4	0,4
Glucides (g)	18,1	20,7
dont sucres (g)	16,4	17,8
Fibres alimentaires (g)	0,9	1,2
Protéines (g)	7,3	7,4
Sel (g)	0,05	0,05

PARFUMS

Protifruits: pomme, pomme-banane, pomme-pruneau
Protifruits gourde: pomme, pomme-pruneau

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

Il est conseillé de consommer 1 à 3 pots (ou gourdes) par jour, en fonction des besoins du patient ou selon la prescription médicale. Protifruits est à prendre en complément de l'alimentation habituelle. Consommer frais de préférence.

CONDITIONNEMENT

Protifruits: carton de 24 pots de 125 g
Protifruits gourde: carton de 30 gourdes de 100g

LES CRÈMES HP / HC

CRÈMELINE



193 kcal
 POUR 125 G
 12,5 protéines

CRÈMELINE 2 KCAL



10 BAS
253 kcal
 POUR 125 G
 13,5 protéines

CRÈMELINE GOURDE



153 kcal
 POUR 100 G
 9,5 g protéines
< 0,1 g fibres

CRÈMELINE DB



10 BAS
188 kcal
 POUR 125 G
 12 g protéines
3,7 g fibres

CRÈMELINE ULTRA



202 kcal
 POUR 125 G
 14,9 g protéines
1,9 g arginine

CRÈME DESSERT HP 100



131 kcal
 POUR 100 G
 9,1 g protéines
0,4 g fibres

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	CRÈMELINE		CRÈMELINE 2 KCAL		CRÈMELINE GOURDE	CRÈMELINE DB		CRÈMELINE ULTRA		CRÈME HP 100
	Pour 100 g	Pour 125 g	Pour 100 g	Pour 125 g	Pour 100 g	Pour 100 g	Pour 125 g	Pour 100 g	Pour 125 g	Pour 100 g
Energie (kJ / kcal)	647 / 154	809 / 193	849 / 203	1062 / 253	642 / 153	627 / 150	784 / 188	676 / 162	848 / 202	549 / 131
Matières grasses (g)	5,4	6,8	9,7	12,1	5	6,1	7,6	5,7	7,1	3,0
dont acides gras saturés (g)	2,2	2,7	0,7	0,9	2	2,2	2,8	2,0	2,5	2,0
Glucides (g)	15,4	15,9	18,0	22,5	17	12,2	15,3	15,5	19,4	16,2
dont sucres (g)	9,9	12,4	10,8	13,5	9,1	2,7	3,4	9,7	12,1	14,2
Fibres alimentaires (g)	-	-	< 0,5	< 0,5	< 0,1	3	3,7	-	-	0,4
Protéines (g)	10,0	12,5	10,8	13,5	9,5	10	12	11,9	14,9	9,1
dont arginine (g)	-	-	-	-	-	-	-	1,5	1,9	-
Sel (g)	0,06	0,08	0	0	0,08	0,07	0,09	0,02	0,03	0,06

DESCRIPTION

Crèmes lactées hyperprotéinées et hypercaloriques prêtes à l'emploi :

- Une crème qui convient à plusieurs moments de consommation : dessert, collation, petit-déjeuner
- Un format pot 125 g que l'on retrouve à l'identique en pharmacie
- Une texture onctueuse
- Des parfums variés pour éviter la lassitude

PARFUMS

- **Crémeline** : vanille citron, café, chocolat, abricot, caramel
- **Crémeline 2 kcal** : pêche-abricot, café, caramel, chocolat, citron, vanille
- **Crémeline Gourde** : vanille, abricot, chocolat
- **Crémeline DB** : vanille, abricot, café, citron
- **Crémeline Ultra** : vanille-caramel, chocolat, café
- **Crème HP 100** : abricot, café, caramel, chocolat, vanille

DDM

Crémeline, Crémeline 2 kcal, Crémeline DB, Crémeline Ultra : 18 mois à température comprise entre 4°C et 25°C. Ne pas conserver plus de 24 heures au réfrigérateur en cas de consommation partielle.

Crémeline Gourde, Crème HP 100 : 9 mois à température comprise entre 4°C et 25°C. Ne pas conserver plus de 24 heures au réfrigérateur en cas de consommation partielle.

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

Il est recommandé de consommer 1 à 3 pots (ou gourdes) par jour, en fonction des besoins du patient ou selon la prescription médicale. À prendre en complément de l'alimentation habituelle. Consommer frais de préférence.

CONDITIONNEMENT

- **Crémeline, Crémeline 2 kcal, Crémeline DB, Crémeline Ultra** : pot de 125 g – carton de 24 pots
- **Crémeline Gourde** : gourde de 100 g – carton de 30 gourdes
- **Crème HP 100** : pot de 100 g – carton de 24 pots



En version « Ultra »
Contient 1,5 g d'arginine pour permettre de réduire la surface des escarres.



En petit format
(100 g) pour les petits appétits



En version édulcorée
pour les personnes ayant des troubles de la glycémie



En format gourde refermable
idéal pour les personnes ayant des troubles de la praxie ou des troubles neurodégénératifs. Contribue au maintien de l'autonomie.



LES BOISSONS HP/HC

HYPERDRINK 2 KCAL



408 kcal
20 g protéines
0 g fibres

POUR 200 ML - SANS LACTOSE/ GLUTEN

HYPERDRINK DB



300 kcal
20 g protéines
5 g fibres

POUR 200 ML - SANS LACTOSE/ GLUTEN

HYPERDRINK 2 KCAL FIBRES



408 kcal
20 g protéines
5 g fibres

POUR 200 ML - SANS LACTOSE/ GLUTEN

DRINK'HYP



201 kcal
11 g protéines
<1 g fibres

POUR 125 ML

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	HYPERDRINK 2 KCAL		HYPERDRINK DB		HYPERDRINK 2 KCAL FIBRES		DRINK'HYP	
	Pour 100 ml	Pour 200 ml	Pour 100 ml	Pour 200 ml	Pour 100 ml	Pour 200 ml	Pour 100 ml	Pour 200 ml
Energie (kJ / kcal)	857 / 204	1714 / 408	629 / 150	1258 / 300	855 / 204	1710 / 408	681/161	851 / 201
Matières grasses (g)	8,0	16,0	6,8	13,6	8,1	16,2	5,7	7,2
Dont acides gras saturés (g)	0,8	1,6	0,7	1,4	0,8	1,6	3,4	4,3
Dont acides gras mono-insaturés (g)	6,0	12,0	5,4	10,8	6,1	12,2	-	-
Dont acides gras polyinsaturés (g)	1,2	2,4	0,7	1,4	1,2	2,4	-	-
Glucides (g)	23,0	46,0	11,0	22,0	21,5	43,0	17,8	22,8
Dont sucres (g)	7,5	15,0	0,9	1,8	7,5	15,0	14,3	19,3
Fibres alimentaires (g)	0	0	2,5	5,0	2,5	5,0	<1,0	<1,0
Protéines (g)	10,0	20,0	10,0	20,0	10,0	20,0	8,7	11,0
Sel (g)	0,21	0,42	0,20	0,40	0,22	0,44	0,05	0,06
Sodium (mg)	85,0	170,0	80,0	160,0	87,0	174,0	-	-
Chlorure (mg)	70,0	140,0	65,0	130,0	92,0	184,0	-	-
Potassium (mg)	220,0	440,0	180,0	360,0	220,0	440,0	-	-
Calcium (mg)	168,0	336,0	160,0	320,0	168,0	336,0	162	202
Phosphore (mg)	160,0	320,0	160,0	320,0	155,0	310,0	123	154
Magnésium (mg)	30,0	60,0	29,0	58,0	30,0	60,0	-	-
Fer (mg)	2,3	4,6	2,1	4,2	2,3	4,6	-	-
Zinc (mg)	2,0	4,0	1,9	3,8	2,0	4,0	-	-
Cuivre (µg)	338,0	676,0	315,0	630,0	338,0	676,0	-	-
Iode (µg)	51,0	102,0	47,0	94,0	51,0	102,0	-	-
Selenium (µg)	14,0	29,0	13,0	27,0	14,0	28,0	-	-
Manganèse (mg)	0,7	1,4	0,6	1,3	0,7	1,4	-	-
Chrome (µg)	11,0	23,0	11,0	22,0	11,0	22,0	-	-
Molybdène (µg)	17,0	33,0	15,0	31,0	17,0	34,0	-	-
Fluor (mg)	0,3	0,5	0,3	0,5	0,3	0,5	-	-
Vitamine A (µg RE)	109,0	218,0	128,0	256,0	109,0	218,0	-	-
Vitamine D (µg)	3,1	6,2	3,6	7,2	3,1	6,2	-	-
Vitamine K (µg)	25,0	50,0	29,0	59,0	25,0	50,0	-	-
Vitamine C (mg)	28,0	56,0	32,0	65,0	28,0	56,0	-	-
Thiamine (mg)	0,4	0,8	0,5	0,9	0,4	0,8	-	-
Riboflavine (mg)	0,4	0,8	0,5	1,0	0,4	0,8	-	-
Vitamine B6 (mg)	0,5	1,1	0,6	1,3	0,5	1,1	-	-
Niacine (mg)	1,9	3,8	2,2	4,4	1,9	3,8	-	-
Acide folique (µg)	60,2	120,0	70,5	141,0	60,2	120,0	-	-
Vitamine B12 (µg)	0,77	1,54	0,90	1,80	0,8	1,5	-	-
Acide pantothénique (mg)	1,9	3,8	2,2	4,4	1,9	3,8	-	-
Biotine (µg)	3,8	7,6	4,5	9,0	3,8	7,6	-	-
Vitamine E (mg-TE)	5,8	11,6	4,4	8,8	3,8	7,6	-	-

DESCRIPTION

Boissons lactées hyperprotéinées et hypercaloriques prêtes à l'emploi :

- Format brique, un emballage :
 - Ecologique, 100% recyclable
 - Refermable et ergonomique, avec ouverture facile
 - Protecteur : les qualités nutritionnelles et organoleptiques sont préservées.
- Formulation complète avec 28 vitamines & minéraux.

PARFUMS

- **Hyperdrink 2 kcal**: abricot, caramel, vanille, chocolat, fruits rouges, café, neutre
- **Hyperdrink DB**: café, fruits rouges, vanille
- **Hyperdrink 2 kcal fibres**: vanille, fraise, café
- **Drink'hyp**: abricot, café, caramel, chocolat, noisette, vanille

DDM

Hyperdrink 2 kcal, Hyperdrink DB, Hyperdrink 2 kcal fibres : 18 mois à température comprise entre 4°C et 25°C. Ne pas conserver plus de 24 heures au réfrigérateur en cas de consommation partielle.

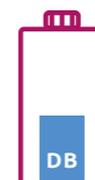
Drink'hyp : 12 mois à température comprise entre 4°C et 25°C. Ne pas conserver plus de 24 heures au réfrigérateur en cas de consommation partielle.

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

Il est conseillé de consommer 1 à 2 briques par jour*, en fonction des besoins du patient ou selon la prescription médicale. Hyperdrink est à prendre en complément de l'alimentation habituelle. Bien agiter avant d'ouvrir, et consommer frais de préférence.

CONDITIONNEMENT

- **Hyperdrink 2 kcal, Hyperdrink DB, Hyperdrink 2 kcal fibres** : Brique de 200 ml – Carton de 24 briques
- **Drink'hyp** : Cup de 125 ml – Carton de 24 cups



Version édulcorée,
pour les personnes atteintes de troubles de la glycémie



Version fibres,
pour les personnes atteintes de troubles du transit



Version neutre,
pour les sujets aux aversions alimentaires (traitement lourd, oncologie,...)



En petit format (125 ml)
pour les petits appétits



* 1 à 3 cups pour le drink'hyp

VELOUTÉS HP / HC



DESCRIPTION

Préparation individuelle déshydratée pour **potage hyperprotéiné et hypercalorique**:

- Une **recette traditionnelle**, appréciée du plus grand nombre
- Différents parfums classiques pour favoriser l'observance
- Une **alternative salée** pour les personnes montrant une lassitude au sucré
- Reconstitution rapide par simple ajout d'eau chaude

PARFUMS

Crème de champignons, légumes du soleil, légumes variés, potiron

DDM

24 mois dans un endroit frais et sec. Le mois suivant son ouverture, il est recommandé de consommer la préparation dans les 24 h.

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

Verser le sachet de 70 g dans 130 à 200 ml d'eau chaude selon la texture souhaitée, puis remuer à l'aide d'une cuillère. Il est conseillé de consommer 1 à 2 préparations par jour, en fonction des besoins du patient ou selon la prescription médicale.

CONDITIONNEMENT

Cartons de 48 sachets de 70 g



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de poudre	Pour une ration (70 g de poudre dans 130 ml d'eau)
Energie (kJ / kcal)	1838 / 438	1287 / 307
Matières grasses (g)	16,3	11,4
dont acides gras saturés (g)	1,3	0,9
Glucides (g)	49,7	34,8
dont sucres (g)	20,4	14,3
Fibres alimentaires (g)	3,7	2,6
Protéines (g)	21,4	15,0
Sel (g)	2,0	1,4

CÉRÉAL'NUT HP+



DESCRIPTION

Des bouillies de céréales hyperprotéinées pour petit-déjeuner ou collation spécialement conçues pour les personnes souffrant de troubles de déglutition et de dénutrition.

- Préparations enrichies en vitamines et minéraux
- Des produits aux textures adaptées aux personnes ayant des troubles de la déglutition ou de la mastication
- 4 parfums au choix pour la stimulation du goût dès le réveil, lorsque le goût et l'odorat sont plus sensibles
- Des produits qualitatifs: à base de 5 céréales (blé, riz, avoine, maïs, orge)

PARFUMS

- Céré'al'Nut HP sucrée: biscuit, miel, praliné
- Céré'al'Nut HP édulcorée: biscuit

DDM

24 mois à température ambiante. À consommer dans le mois suivant son ouverture. Après reconstitution, à consommer de préférence le jour de la préparation.



CONSEILS DE MISE EN ŒUVRE

Diluer 50 g de poudre avec du lait froid ou chaud (non bouillant). Diluer dans 150 ml de lait pour une texture bouillie ou 200 ml de lait pour une texture fluide. Remuer jusqu'à obtenir une texture homogène. Il est conseillé de consommer 1 à 2 bouillies de céréales par jour, en fonction des besoins du patient ou selon la prescription médicale.

CONDITIONNEMENT

- Céré'al'Nut HP sucrée: Boîte de 900 g – carton de 6 boîtes
- Céré'al'Nut HP édulcorée: Boîte de 750 g – carton de 6 boîtes
- Le parfum biscuit existe également en sachet de 50 g, en version sucrée ou édulcorée

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Céré'al'Nut HP+ sucré		Céré'al'Nut HP+ édulcoré	
	Pour 100 g	Pour 1 ration bouillie (50 g de poudre + 150 ml de lait)*	Pour 100 g	Pour 1 ration bouillie (50 g de poudre + 150 ml de lait)*
Energie (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	1,87	0,64	1,9
Glucides (g)	62	38,2	56,5	35,5
dont sucres (g)	18	16	3,1	8,5
Fibres alimentaires (g)	0	0	3,1	1,6
Protéines (g)	27,2	18,6	28,2	19,1
Sel (g)	0,08	0,175	0,08	0,18

* Lait ½ écrémé : données de la table CIQUAL (ANSES)

les cuisinés mixés

Animés par l'envie de créer des instants de plaisir partagés, nous vous proposons des solutions répondant à vos besoins et ceux de vos patients :

- Des ingrédients, des préparations et des plats prêts à être dégustés,
- En frais ou en longue conservation,
- De l'entrée au dessert !



Plat complet duo



LE PLAISIR VISUEL ET GUSTATIF



LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

LA COMPOSITION DES PRODUITS

RÉPONSES AUX BESOINS NUTRITIONNELS ET SÉLECTION DES MATIÈRES PREMIÈRES



VIANDES D'ORIGINE FRANCE



POISSONS ISSUS DE LA PÊCHE DURABLE

NOUS EXCLUONS

L'huile de Palme, les matières premières OGM, les exhausteurs de goût

LA SÉCURITÉ DES TEXTURES



Veloutines HP-HC SALÉES

170 kcal 11 g protéines 0,6 g fibres

POUR 100 G

Veloutines HP-HC SUCRÉES

187 kcal 11 g protéines 1,3 g fibres

POUR 100 G

DESCRIPTION

Le petit plat concentré, spécialement créé pour les petits mangeurs

- 13 recettes salées & 7 recettes sucrées
- Tous les avantages nutritionnels d'un plat complet dans un petit grammage (180 g)
- Toutes nos veloutines sont sources de calcium et les recettes salées sont sources d'oméga 3

UNE SOLUTION AVÉRÉE POUR VOS PATIENTS

Les veloutines permettent par rapport à un menu classique * :

- Une diminution de **9 %** du gaspillage alimentaire
- Une augmentation de **10 %** de l'appréciation
- Une augmentation estimée de **20 %** de l'apport en protéines
- **86 %** des résidents consomment entièrement les veloutines

* D'après une étude réalisée en EHPAD

CONDITIONNEMENT

Cassolette individuelle de 180 g
Carton de 9 cassolettes

DLC

42 jours



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

	Recettes salées	Recettes sucrées
Energie (kJ/kcal)	709 / 170	782 / 187
Matières grasses (g)	8,3	10
dont acides gras saturés (g)	0,9	1,3
Glucides (g)	13	12
dont sucres (g)	9,2	9,0
Fibres alimentaires (g)	0,6	1,3
Protéines (g)	11	11
Sel (g)	0,55	0,13



CONCENTRÉS PROTIDIQUES ET GLUCIDIQUES

DES CONCENTRÉS PROTÉIQUES ET GLUCIDIQUES POUR FACILITER L'ENRICHISSEMENT DE VOS REPAS

Pour prendre en charge la dénutrition, il est important d'enrichir les plats de consommation courante pour une alimentation de densité nutritionnelle plus importante.

Manger autant en quantité mais plus concentré en protéines ou en glucides!

Pour enrichir de manière simple et efficace, il existe des poudres qui permettent de mesurer précisé-

ment l'enrichissement souhaité en protéines ou en glucides.

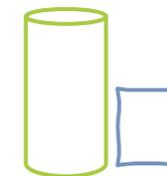
Nutrisens propose une large gamme de poudres protéiques et glucidiques pour enrichir l'alimentation à tous les moments de la journée, et permettre ainsi le maintien et la restauration de l'état nutritionnel des patients dont les besoins nutritionnels ne peuvent plus être couverts par une alimentation normale.



Nos concentrés peuvent se mélanger à des préparations sucrées ou salées, chaudes ou froides.



Ils sont inodores et incolores



Disponibles en pot ou en sachets individuels



Cuillère doseuse intégrée pour une utilisation facilitée

NUTRISENS FORTEOCARE



LES SEULS PEPTIDES DE COLLAGÈNE DONT L'EFFICACITÉ SUR LA SARCOPÉNIE A ÉTÉ CLINIQUEMENT PROUVÉE

Des saveurs préservées, une efficacité nutritionnelle démontrée

Nutrisens Forteocare est un concentré de peptides de collagène hydrolysés pour la prise en charge de vos patients dénutris, dont l'efficacité sur l'augmentation de la force et de la masse musculaire des personnes âgées a été cliniquement prouvée.

ATOUTS NUTRITIONNELS

- Temps de digestion : 60 min.
- Haute digestibilité : 98,4 %.
- Concentré à 90% de protéines.
- Effet démontré dès 15 g / jour.¹
- La glycine présente dans les peptides de collagène permet d'atténuer la perte de masse et de force musculaire.²
- Bonne résistance des peptides de collagène aux enzymes digestives, qui restent intacts lors de l'assimilation = meilleure efficacité.³
- Très bonne biodisponibilité.⁴

DDM

12 mois à température ambiante. À consommer dans le mois suivant son ouverture. Après reconstitution, à consommer de préférence le jour de la préparation.

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

Diluer une dosette (environ 11 g de protéines) ou plus dans la préparation chaude ou froide à enrichir.

La dose à utiliser est à ajuster en fonction des besoins protéiques journaliers.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 boîtes de 500 g

ou

Carton de 6 étuis de 15 sachets de 12 g (soit 90 sachets)

ou

Seau de 3 kg

SAVEUR

Neutre

DOSAGE

1 dosette = 11 g de protéines



Nutrisens Forteocare



Neutre



Protéine complète de lait

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g de poudre
Energie (kJ / kcal)	1530 / 360
Matières grasses (g)	0
dont acides gras saturés (g)	0
Glucides (g)	0
dont sucres (g)	0
Protéines (g)	90
Sel (g)	0,5

S'INTÈGRE DANS TOUTES LES MATRICES ALIMENTAIRES : sucrées, salées, acides, chaudes, froides, liquides, solides...



EFFICACE DANS LA PRÉVENTION DE LA FONTE MUSCULAIRE

Sources

- 1 — Zdzieblik D et al. Br. J. Nutr. 2015; 114: 1237 - 45.
- 2 — Ham D.J. - Glycine administration attenuates skeletal muscle wasting in a mouse model of cancer cachexia - Clin Nutr - 2014.
- 3 — Paul C. - Significant amounts of functional collagen peptides can be incorporated in the diet while maintaining indispensable amino acid balance - Nutrients - 2019; 11.
- 4 — Daneault A. (2017) - Biological effect of hydrolyzed collagen on bone metabolism - Crit Rev Food Sci Nutr - 1922-1937.

PROTINUT



DESCRIPTION

Protéine laitière qui bénéficie d'une excellente assimilation :

- Incolore, se marie avec la plupart des aliments
- Bonne dispersibilité, notamment dans les potages

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

Protinut s'utilise aussi bien à chaud qu'à froid, sans cuisson, par simple mélange avec le produit à enrichir. Pour les préparations chaudes, il est conseillé de diluer tout d'abord la quantité de Protinut désirée dans un petit volume d'eau à température ambiante. Ajouter à la préparation chaude avant de servir.

DDM

15 mois dans un endroit frais et sec. À consommer dans le mois suivant son ouverture. Après reconstitution, à consommer de préférence le jour de la préparation.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 boîtes de 500 g
ou
Carton de 6 étuis de 15 sachets de 12 g (soit 90 sachets)

INCOLORE

N'ALTÈRE PAS
LE GOÛT

BONNE
DISPERSIBILITÉ

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g de poudre
Energie (kJ / kcal)	1552 / 366
Matières grasses (g)	1,5
dont acides gras saturés (g)	0,9
Glucides (g)	3,0
sucre (g)	3,0
Protéines (g)	85,0
Sel (g)	0,25

CALORINUT



DESCRIPTION

Poudre d'enrichissement glucidique adaptée pour des besoins énergétiques accrus

- Excellente solubilité
- Peut être incorporée à tous types de préparations
- Maltodextrine issue de l'hydrolyse d'un amidon de blé ou de maïs.

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

Diluer la quantité souhaitée dans toutes préparations chaudes ou froides, sucrées ou salées, liquides ou solides.
1 dosette = 7 g = 26,8 kcal

DDM

24 mois dans un endroit frais et sec. À consommer dans le mois suivant son ouverture. Après reconstitution, à consommer de préférence le jour de la préparation.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 boîtes de 600 g

EXCELLENTE
SOLUBILITÉ

S'INCORPORE
À TOUTES
LES PRÉPARATIONS



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g de poudre
Energie (kJ / kcal)	1615 / 380
Matières grasses (g)	0
dont acides gras saturés (g)	0
Glucides (g)	95
dont sucres (g)	7,1
Protéines (g)	0
Sel (g)	0



TRANSIT

UNE GAMME DE PRODUITS RICHES EN FIBRES, POUR UNE MEILLEURE RÉGULATION DU TRANSIT INTESTINAL

Les fibres sont des substances d'origine végétale indispensables au bon fonctionnement et à la régulation de l'intestin, qui ne sont ni digérées, ni absorbées dans l'intestin grêle.

Une alimentation pauvre en fibres, une activité physique insuffisante ou l'effet indésirable de certains médicaments sont autant de causes qui peuvent entraîner une dérégulation du transit intestinal.

Les apports nutritionnels conseillés sont de 25 g à 30 g de fibres par jour pour un adulte. La prise des fibres est conseillée à chaque repas pour lutter contre les troubles du transit intestinal.

Chez Nutrisens, nous vous proposons une gamme de produits spécialement conçue pour réguler les troubles du transit.



Des purées de fruits riches en fibres



Un mélange instantané de fibres solubles en poudre



Des solutions 2 en 1 qui permettent à la fois de réguler le transit et rééquilibrer la flore intestinale.



FIBRAPLUS



FIBRES SOLUBLES À EFFET PRÉBIOTIQUE

L'allié du microbiote intestinal

Mélange de fibres 100% solubles pour réguler naturellement le microbiote intestinal:

INULINE (50%)

FOS (50%)

EFFETS AU NIVEAU INTESTINAL^{1,2}

- Améliore l'intégrité du colon et son fonctionnement.
- Effet prébiotique: renfort et maintien du microbiote.
- Régule le transit intestinal.

EFFETS SYSTÉMIQUES^{2,3}

- Diminution de la glycémie post prandiale.
- Atténuation des concentrations plasmatiques en cholestérol.

INDICATIONS

- Pour le traitement diététique des patients nécessitant une régulation du transit intestinal (diarrhée, constipation, etc.)

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g de poudre
Energie (kJ / kcal)	866 / 214
Matières grasses (g)	0
dont acides gras saturés (g)	0
Glucides (g)	10,0
dont sucres (g)	7,0
Fibres alimentaires (g)	87
Protéines (g)	0
Sel (g)	0,01

Sources

1. García Peris P. y Velasco Gimeno C. – *Evolución en el concepto de la fibra.* – Nutr Hosp.2007; 22 (Supl. 2): 20-25.
2. Zarzuelo A. y Gálvez J. – *Fibra dietética.* – En: Gil A., dir. Tratado de Nutrición, 2ª Ed. Madrid. Médica Panamericana, 2010.
3. Mateu de Antonio, X. – *La fibra en la alimentación.* – Farmacia Hospitalaria. Edikamed, nº 3, 2004.
4. P. García-Peris, C. Velasco, M. A. Lozano, Y. Moreno, L. Paron, C. de la Cuerda, I. Bretón, et al. – *Effect of a mixture of inulin and fructo-oligosaccharide on lactobacillus and bifidobacterium intestinal microbiota of patients receiving radiotherapy: a randomised, double-blind, placebo-controlled trial.* – Nutr Hosp. 2012; 27(6)
5. P. García-Peris, C. Velasco, M. Hernandez, MA Lozano, L. Paron, C. de la Cuerda, I. Breton, et al. – *Effect of inulin and fructo-oligosaccharide on the prevention of acute radiation enteritis in patients with gynecological cancer and impact on quality-of-life: a randomized, double-blind, placebo-controlled trial.* – European Journal of Clinical Nutrition (2016) 70.

- Favorise l'augmentation du nombre de bactéries bénéfiques pour l'intestin (effet prébiotique démontré^{4,5}).
- Traitement de l'entérite aigüe ou chronique.

SAVEUR

Neutre

DDM

24 mois dans un endroit frais et sec. À consommer dans le mois suivant son ouverture. Après reconstitution, à consommer de préférence le jour de la préparation.

FORMAT

Carton de 6 boîtes de 250 g

ou

Carton de 6 étuis de 30 sachets de 6 g



TRANSIFIBRE



DESCRIPTION

Purée de fruits enrichie en fibres prête à l'emploi, stérilisée et utilisée pour le bon fonctionnement du transit intestinal:

- Des fibres d'origine végétale: un mélange de fibres solubles et insolubles
- Des vrais fruits pour stimuler le goût
- Une alternative alimentaire aux laxatifs classiques

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

Il est conseillé de consommer 1 pot par jour, en fonction des besoins du patient ou selon la prescription médicale. Transifibre est à prendre en complément de l'alimentation habituelle. Consommer frais de préférence.

PARFUMS

Abricot, pruneau, rhubarbe

DDM

12 mois à température comprise entre 4°C et 25°C. Ne pas conserver plus de 24 heures au réfrigérateur en cas de consommation partielle.

CONDITIONNEMENT

Pot de 125 g

Carton de 24 pots



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	Pour 125 g
Energie (kJ / kcal)	353 / 84	442 / 105
Matières grasses (g)	0,04	0,05
dont acides gras saturés (g)	< 0,01	< 0,01
Glucides (g)	25,8	32,3
dont sucres (g)	3,7	4,6
dont fructose (g)	1,4	1,8
dont glucose (g)	1,8	2,2
dont saccharose (g)	0,53	0,7
dont amidon (g)	1,7	2,1
dont sorbitol (g)	18	22,5
Fibres alimentaires (g)	4,4	5,5
Protéines (g)	0,2	0,3
Sel (g)	0,12	0,14

CODES PRODUITS

FORTESENS	
Purée HP 5 kg	PEN004
Pralinés	DSF002
Crèmes saveurs pâtisseries 100 g	
Vanille	LACA01
Chocolat	LACA02
Caramel	LACA03
Yaourt Nature	LACA04
Pêche Melba	LACA07
Paris Brest	LACA09
Rhum-Raisin	LACA16
Forêt Noire	LACA17
Tarte Citron Meringuée	LACA18
Tiramisu	LACA19
Tarte à la Fraise	LACA20
Panna Cotta	LACA21
Crèmes déshydratées	
Café	PCP001
Caramel Beurre Salé	PCP002
Chocolat	PCP003
Fruits des Bois	PCP005
Vanille	PCP006

CNO PLAISIR	
Pain G-Nutrition 65 g	
Nature	PIN001
Pépites de Chocolat	PIN003
Madeleines	
Nature	BIS008
Chocolat	BIS011
Galettes Protibis	
Nature	BIS005
Cacao	BIS006
Noix de coco	BIS010
Spéculoos	BIS012
Biscuits HP/HC	
Chocolat	BIS001
Cacao-Noisette	BIS002
Morceaux d'Orange	BIS003
Hyperdrink Juicy 200 ml	
Pomme	HYJ009
Fruits des Bois	HYJ010
Tropical	HYJ011
Orange	HYJ012

Protifruits 125 g	
Pomme-Banane	DEF004
Pomme-Pruneau	DEF005
Pomme	DEF006
Gourdes Protifruits 100 g	
Pomme	CG0004
Pomme-Pruneau	CG0005
Crémeline 2 kcal 125 g	
Pêche-Abricot	CML020
Citron	CML021
Vanille	CML022
Chocolat	CML023
Caramel	CML024
Café	CML025
Crémeline Gourde 100 g	
Abricot	CG0001
Chocolat	CG0002
Vanille	CG0003
Crémeline DB 125 g	
Citron	CML003
Vanille	CML012
Café	CML013
Abricot	CML014
Crémeline Ultra 125 g	
Chocolat	CML017
Vanille-Caramel	CML018
Café	CML019
Crème dessert HP 100 g	
Abricot	CRM003
Café	CRM004
Caramel	CRM005
Chocolat	CRM006
Vanille	CRM007
Hyperdrink 2kcal 200 ml	
Vanille	HYP033
Chocolat	HYP034
Caramel	HYP035
Café	HYP036
Fruits Rouges	HYP037
Abricot	HYP038
Neutre	HYP039
Hyperdrink DB 200 ml	
Café	HYP040
Vanille	HYP041
Fruits Rouges	HYP042
Hyperdrink 2kcal Fibres 200 ml	
Vanille	HYP026
Café	HYP027
Fraise	HYP028

Drink'Hyp 125 ml	
Abricot	BLA001
Café	BLA002
Caramel	BLA003
Chocolat	BLA004
Noisette	BLA005
Vanille	BLA006
Veloutés HP/HC	
Champignons	PP0001
Légumes du Soleil	PP0002
Légumes Variés	PP0003
Potiron	PP0004
Céréal'Nut HP+	
Boîte 900 g Biscuit	CHP001
Boîte 900 g Miel	CHP003
Boîte 900 g Praliné	CHP004
Boîte 750 g Biscuit Edulcoré	CHP005
Sachet 50 g Biscuit Edulcoré	CHP006
Sachet 50 g Biscuit	CHP007

CONCENTRÉS PROTIDIQUES ET GLUCIDIQUES	
Fortecare Boîte 500 g	PPR011
Fortecare Sachets 12 g	PPR014
Protinut Boîte 500 g	PPR020
Protinut Sachets 12 g	PPR015
Calorinut Boîte 600 g	PPR001

TRANSIT	
Fibraplus Boîte 250 g	TRM007
Fibraplus Sachets 6 g	TRM008
Transifibre Abricot 125 g	TRF001
Transifibre Pruneau 125 g	TRF002
Transifibre Rhubarbe-cassis 125 g	TRF003



SOMMAIRE



9

FORTESENS - REPAS ENRICHIS



35

CONCENTRÉS PROTIDIQUES ET GLUCIDIQUES



17

COMPLÉMENTATION ORALE PLAISIR



41

TRANSIT

NUTRISENS 
Redonnons goût à la nutrition santé.

40, route de Brignais - 69630 Chapon
Tel : 03 79 46 00 00 Fax : 03 80 23 27 00
Email : commandes@nutrisens.fr



[www.facebook.com/
groupenutrisens](https://www.facebook.com/groupenutrisens)



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



<https://lc.cx/SKvf>



[www.linkedin.com/
company/nutrisens](https://www.linkedin.com/company/nutrisens)



[www.instagram.com/
nutrisens_nutrition](https://www.instagram.com/nutrisens_nutrition)

