



## Guide Culinaire

Enrichissement protéique  
Texturant

**Contribuer au bien-être des résidents  
Faciliter le quotidien des soignants**

# SOMMAIRE

Qui sommes-nous ? ..... 3

## TEXTURANT

### CRUDIMIX

Fiche produit ..... 5

Que permet-il de remplacer ? ..... 6

Idées recettes ..... 7-8

## AUTONOMIE ALIMENTAIRE

### MANGER-MAIN

Fiche produit ..... 10

Que permet-il de remplacer ? ..... 11

Idées recettes ..... 12-13

## ENRICHISSEMENT

### PROTEASY

Fiche produit ..... 15

### PROTICAP

Fiche produit ..... 16

HALTE AUX IDÉES REÇUES ..... 17

TABLEAU D'ÉQUIVALENCE APPORTS PROTÉIQUES DITS «NATURELS» ..... 18

TABLEAU D'ÉQUIVALENCE APPORTS PROTÉIQUES DITS «CNO\*» ..... 19

\* Nutrition Clinique Orale



## LES DIFFÉRENTES PATHOLOGIES TRAITÉES PAR NUTRISIS



### DÉNUTRITION

Nos produits aident à lutter contre la dénutrition en favorisant le plaisir culinaire et une alimentation normale.



### AUTONOMIE ALIMENTAIRE

Nutrisis propose une solution « Manger-Main » s'adaptant parfaitement aux habitudes alimentaires des résidents.



### DÉGLUTITION

Nos produits permettent d'adapter aisément les repas et boissons selon les troubles de la déglutition de chaque résident et redonner plaisir à manger.



### DIABÈTE

Nutrisis propose une gamme de desserts adaptée aux personnes souffrant de diabète. Cependant, l'ensemble de nos gammes ont une variante édulcorée.

# Qui sommes-nous ?

La marque **NUTRISIS** offre une gamme de produits déshydratés de Nutrition Clinique Orale dédiée aux hôpitaux, aux maisons de retraite et aux établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes.

Cette gamme se compose de produits de haute qualité nutritionnelle, technique et organoleptique. Elle propose des solutions innovantes et savoureuses, destinées à des fins médicales spéciales (DADFMS).

Nos produits sont élaborés dans l'objectif de proposer **des solutions innovantes et adaptées aux exigences de santé et de qualité du marché.**

La gamme Nutrisis est articulée autour des pathologies majeures : **la dénutrition, les troubles de la déglutition et l'autonomie alimentaire.** Pour chaque pathologie et chaque moment de la journée, nous avons une solution fonctionnelle.

Notre mission est de vous accompagner **avec des solutions simples pour améliorer le quotidien des personnes âgées.**

Nutrisis est **une marque du groupe SOLINA.** Les produits sont **développés par le laboratoire PYC.** Depuis plus de 30 ans, Le Laboratoire PYC développe des produits riches en protéines et des compléments alimentaires pour plus de 500 clients dans le monde.



# TEXTURANT

CRUDIMIX



Texturant pour plats mixés pour la réalisation de repas compatibles avec la dysphagie.

## CARACTÉRISTIQUES

- À base de gomme de xanthane et d'amidon modifié

## AVANTAGES PRODUITS

- Permet de **texturer tous les plats**, de l'entrée au dessert, à chaud comme à froid
- Préparation **instantanée**
- Obtention d'une **texture mixée lisse**, souple, homogène et sans grumeaux
- Utilisation à **chaud ou à froid**
- Stable à la **remise en température**
- Convient aux **produits acides** (bases tomate, citron, etc...)
- Respect du **goût initial** du plat
- Stable et **résistante à l'amylase salivaire**
- **Sans allergènes** majeurs

- DADFMS (Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales)

- Permet de répondre aux **problématiques de déglutition/dysphagie**
- Permet d'adapter la texture des plats suivant la norme IDDSI et le **grade associé à la pathologie du résident**
- Permet de **ne pas segmenter les menus** à texture modifiée des menus normaux sans passer par un CNO\*

- Conditionné en boîte 1kg
- Refermable
- Cuillère doseuse

- Facile à **empiler**
- Facile à **doser**
- **Hygiénique**
- Équivalent de **11 à 33 portions** suivant niveau IDDSI

\* Nutrition Clinique Orale

### CODE

S023501

### CONDITIONNEMENT

Pot de 1 kg



# CRUDIMIX

Que permet-il de remplacer ?



PLATS PRÉPARÉS PAR LES SPÉCIALISTES DE LA CNO\* / PLATS SURGELÉS

- + Le **même menu** pour tous les convives.
- + La possibilité de faire une **présentation appétissante**.
- + Une boîte de 1kg = **11 à 33 portions**.

- Un **menu différent** des autres convives.
- Un **aspect industriel** peu appétant.
- Un **coût plus élevé** que décliner le menu du jour.

\* Nutrition Clinique Orale

## Guide de préparation

🗨️ **DOSAGE : 30 À 90 g/kg SELON LA TEXTURE SOUHAITÉE**



1- Prenez le plat du jour : chaud ou froid.

2- Mixez la préparation.

3- Ajouter le CRUDIMIX en saupoudrage selon la texture souhaitée.

La texture peut être rectifiée si besoin en ajoutant à nouveau du CRUDIMIX ou en déliant avec un liquide (eau, lait, crème et/ou liquide type bouillons ou sauces selon la recette).

4- Mixer à nouveau la préparation pour homogénéiser le plat.

**SERVEZ C'EST PRÊT !**



### ● DUO DE CÉLERI REMOULADE ET MAQUEREAU AU VIN BLANC

#### Mousse de céleri rémoulade

770g de céleri rémoulade déjà préparé.  
100g de mayonnaise à la moutarde.  
100g de crème UHT.  
30 à 35g de CRUDIMIX.  
Au blender, mixer l'ensemble des éléments jusqu'à obtention d'une texture lisse.

#### Mousse de maquereaux au vin blanc

700g de maquereaux (et sa garniture) égouttés (environ 3 boîtes de 235g).  
270g du jus de la boîte.  
30g de CRUDIMIX.  
Au blender, mixer l'ensemble des éléments jusqu'à obtention d'une texture lisse.

**FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME CHAMPIGNON ET PURÉE CAROTTE POTIRON**

**Base mousseline de poulet**

580g de filets de poulet pochés.

390g de sauce suprême champignon.

25 à 30g de CRUDIMIX.

Au blender, mixer le poulet puis ajouter la sauce et le CRUDIMIX.

Mixer jusqu'à obtention d'une texture très lisse.

**Purée carotte-potiron (produit acheté surgelé)**

800g de galets décongelés.

165g de crème UHT.

30 à 35g de CRUDIMIX.

Au blinder, mixer les éléments jusqu'à obtention d'une texture lisse.



**MOUSSELINE D'ABRICOT À LA MENTHE, VELOUTÉ DE YAOURT GREC AU MIEL**

**Préparation de la base abricot**

790g d'abricot boîte.

90g du sirop d'abricot (de la boîte).

45g de sucre.

5g de feuilles de menthe fraîche.

70g de CRUDIMIX.

Mixer tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une texture lisse.

**Préparation de la base de yaourt**

750g de yaourt grec nature.

55g de sucre poudre.

55g de miel liquide.

75g de sirop d'abricot (de la boîte).

65g de CRUDIMIX.

Mixer tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une texture lisse.

Recettes pouvant être enrichies aisément  
en protéines avec PROTEASY.



# AUTONOMIE ALIMENTAIRE

MANGER MAIN



Texturant pour plats mixés pour la réalisation de repas préhensibles avec les doigts.

### CARACTÉRISTIQUES

- À base de gommés végétales

### AVANTAGES PRODUITS

- **Texture tous les plats**, de l'entrée au dessert, à chaud comme à froid
- Repas **portionnables** et manipulables à la main
- **Prise en texture rapide**
- Respect du **goût initial du repas**
- Texture **ferme et stable**, à chaud comme à froid
- **Sans allergènes** majeurs

- DADFMS (Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales)

- Permet l'autonomie alimentaire
- Permet de **ne pas segmenter les menus** à texture modifiée des menus normaux

- Conditionné en boîte 1kg
- Refermable
- Cuillère doseuse

- Facile à **empiler**
- Facile à **doser**
- **Hygiénique**
- Équivalent de **12 à 20 portions** suivant grade IDDSI

#### CODE

S054601

#### CONDITIONNEMENT

Pot de 1 kg



# MANGER-MAIN

Que permet-il de remplacer ?



## PLATS SURGELÉS

- Portion toute faite surgelées demandant une autre logistique.
- Et tarif élevé de ces solutions à la portion.



- + Le même menu pour tous les convives.
- + Le chef de cuisine est maître de son menu.
- + Une boîte de 1kg = 12 à 20 portions.

## Guide de préparation

### DOSAGE : 50 À 80 g/L

#### PRÉPARATION :

#### PROCESS 1 UTILISATION EN CUISINE PAR LIAISON CHAUDE

- Réaliser votre recette à façon.
- Mixer votre recette à chaud.
- Ajouter le MANGER-MAIN aux dosages préconisés. Mixer à nouveau.
- Verser dans un moule individuel ou dans un moule multi-portions de votre choix.
- Refroidir à 3°C selon les normes HACCP.
- Démouler et remonter à température selon votre protocole interne pour que la recette puisse être préhensible avec les doigts par le convive.

#### PROCESS 2 UTILISATION EN CUISINE PAR LIAISON FROIDE

- Réaliser votre recette à façon.
- Refroidir en cellule de refroidissement selon les protocoles de votre PMS si la recette est préparée à chaud.
- Mixer la recette froide.
- Ajouter le MANGER-MAIN aux dosages préconisés. Mixer à nouveau.
- Verser dans un moule individuel ou dans un moule multi-portions de votre choix.
- Stocker à 3°C selon les normes HACCP au minimum 1 heure.
- Démouler et servir.

Si repas chaud, réchauffer en chariot de remise en température selon vos protocoles pour que la recette puisse être préhensible avec les doigts par le convive.



## ● ŒUF MIMOSA ET SALADE DE BETTERAVE ROUGE

### Préparation des œufs Mimosa

540g d'œufs durs.  
180g de mayonnaise.  
245g de crème UHT.  
35g de MANGER-MAIN.

Au Blender, mixer les œufs durs. Incorporer le reste des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Mouler en barquette et réserver au froid. Découper à la demande avant le service.

### Préparation de la salade de betterave rouge

700g de betterave rouge cuite.  
35g de jus de betterave rouge (du sachet).  
70g d'huile d'olive.  
10g de Worcestershire sauce.  
15g de sauce soja sucrée.  
5g de sel.  
0,75g de poivre blanc moulu.  
115g d'eau.  
50g de MANGER-MAIN.

Au Blender, mixer les betteraves rouges. Incorporer le reste des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Mouler en barquette et réserver au froid. Découper à la demande avant le service.



## ● RÔTI DE PORC SAUCE CHASSEUR ET MOUSSELINE DE PETITS POIS

### Rôti de porc sauce chasseur

1kg de rôti de porc « échine » cuit.  
90g de MANGER-MAIN.  
1L de sauce chasseur.

Cuire le rôti de porc au four. Au blender, mixer finement le rôti de porc cuit et incorporer la sauce. Ajouter le nutrisis MANGER MAIN en maintenant le mixage. Former puis stocker au froid. Découper à la demande avant le service.

### Mousseline de petits pois

725g de petits pois surgelés.  
140g d'oignons ciselés surgelés.  
10cl d'eau.  
70g de beurre.  
35g de bouillon concentré de légumes.  
70g de crème UHT liquide.  
85g de MANGER-MAIN.

Dans une casserole, suer les oignons au beurre puis ajouter les petits pois, le bouillon concentré et l'eau. Laisser cuire à couvert une quinzaine de minutes. Dans un second temps, mixer la première préparation avec la crème et le MANGER MAIN jusqu'à obtention d'une texture lisse. Former puis stocker au froid. Découper à la demande avant le service.

## ● RELIGIEUSE AU CAFÉ EN MANGER-MAIN, DIP DE CRÈME ANGLAISE

720g de religieuses au café (environ 4 pièces de 115g).  
240g de crème UHT.  
40g de MANGER-MAIN.

Mixer les religieuses et la crème jusqu'à obtention d'une texture lisse. Ajouter le MANGER-MAIN et mixer à nouveau pour avoir un mélange homogène. Conditionner en moule anti adhésif puis stabiliser au froid quelques heures. Démouler puis découper selon le besoin. Servir avec une coupelle de crème anglaise.



Recettes pouvant être enrichies aisément  
en protéines avec PROTEASY.

# ENRICHISSEMENT

PROTEASY  
PROTICAP



Permet l'enrichissement en protéines neutres des potages, purées de légumes, yaourts, boissons, chaudes ou froides et de toutes autres préparations liquides à mixer.

### CARACTÉRISTIQUES

### AVANTAGES PRODUITS

- Poudre de protéines neutre (collagène)
  - Goût **neutre**
  - Ne **blanchit pas**
  - Ne **texture pas**
  - Tenue **à chaud comme à froid**
  - **Utilisation universelle** : dans le thé, le café, les laitages, les jus de fruits, les compotes, en enrichissement du menu du jour (de l'entrée au dessert)
  - Dispersion **instantanée**
  - Convient aux **personnes intolérantes au lactose**
  - **Sans allergène** majeur
- 90% de teneur en protéines
  - 1 cuillère doseuse de 13g équivaut à un **apport de 11,7g de protéines**
  - 1 stick de 11g équivaut à un **apport de 10g de protéines**
- DADFMS (Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales)
  - Permet de remplacer les CNO\* en maintenant une **alimentation normale et non assimilée à du médical**
- Conditionné en sachet doypack 550g refermable
  - **Meilleure conservation**
  - Plus **facile à transporter et stocker**
  - Permet d'enrichir **jusqu'à 42 repas**
- Stick 11g
  - **Dosage précis**
  - Idéal pour l'utilisation **dans les étages**

\* Nutrition Clinique Orale

#### CODE

S057741

S057714

#### CONDITIONNEMENT

Doypack de 550 g

Stick de 11 g



Permet l'enrichissement en protéines lactières de tout type de plats, de l'entrée jusqu'au dessert, à chaud comme à froid le tout en préservant toutes les qualités gustatives des repas.

### CARACTÉRISTIQUES

- À base de caséinates de calcium et de protéines de lactosérum

### AVANTAGES PRODUITS

- Goût laitier léger, agréable qui **ne masque pas le goût principal de la préparation**
- Tenue à **chaud comme à froid**
- Action physiologique complémentaire sur la **protection et reconstruction de la masse musculaire**
- **Remplace l'enrichissement en produits laitiers non adaptés**, plus gras et parfois trop salé (portion de fromage fondu)
- Enrichissement idéal pour les **crèmes dessert, les flans, dans les chocolats chaud**
- Idéal pour enrichir en protéines **tous les supports à base de lait et crème**

- 89% de teneur en protéines

- 1 cuillère doseuse de 6g équivaut à un **apport de 5,3g de protéines**
- 1 stick de 10g équivaut à un **apport de 8,9g de protéines**

- DADFMS (Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales)

- Permet de remplacer les CNO\* en maintenant une **alimentation normale et non assimilée à du médical**

- Conditionné en boîte 500g
- Refermable
- Cuillère doseuse


- Facile à empiler
- Hygiénique
- Permet d'enrichir **jusqu'à 42 repas**

- Stick 10g

- **Dosage précis**
- Idéal pour l'utilisation **dans les étages**

\* Nutrition Clinique Orale

CODE	CONDITIONNEMENT	ALLERGÈNES
S121150	Boîte de 500 g	Lait
S121114	Sachet de 10 g	Lait





# ● HALTE AUX IDÉES REÇUES



DÉNUTRITION



## POUR UN APPORT DE 11g DE PROTÉINES



4 c. à soupe de lait concentré (20g)

ou



7 portions de fromage fondu

ou



4 jaunes d'œuf

=



1 cuillère doseuse

ou



2 cuillères doseuses



**JAUNE D'ŒUF** : altère le goût des plats  
**PORTION DE FROMAGE FONDU** : gras & salé  
**LAIT CONCENTRÉ, BEURRE & CRÈME** : gras, altère le goût



**PROTEASY**  
**PROTICAP**

## ● IDÉES D'ENRICHISSEMENTS

**PLATS SALÉS** : potages, gratins, tartes, quiches, purées, risotto...

**DESSERTS** : compotes, yaourts, mousses, flans, crêpes, tartes...

**BOISSONS** : boissons chaudes (café, thé...) & fraîches (jus, sirop...)

# ● TABLEAU D'ÉQUIVALENCE APPORTS PROTEIQUES DITS «NATURELS»

ALIMENTS	PORTION	APPORT EN PROTÉINES PAR PORTION
<b>PROTEASY</b>	<b>1 dosette de 13g</b>	<b>11,7g</b>
<b>PROTICAP INSTANT</b>	<b>1 dosette de 6g</b>	<b>5,3g</b>
1 bol de lait 1/2 écrémé**	200ml	6
1 sachet de poudre de lait entier**	20g	5,2
Fromage à pâte molle (camembert à 45% de MG)**	35g	7,35
Fromage à pâte dure (gruyère)**	35g	10,15
1 yaourt nature**	125g	5,4
2 petits-suisse 20% de MG**	120g	11
1 fromage blanc 20% MG**	100g	8,5
1 vache-qui-rit***	16g	1,7
1 portion de vache qui rit formule plus***	20g	2,4
Crème dessert type Danette***	125g	4,3
Oeuf entier calibre moyen de 60g* *	60g	7,8
Crème fraîche épaisse (dans du potage de légumes)**	30g	0,7
Margarine**	20g	0
Beurre**	20g	1
Huile**	10g	0
Avocat**	60g	1,2
Danette le liegeois coupelle***	100g	2,8

# ● TABLEAU D'ÉQUIVALENCE APPORTS PROTEIQUES DITS «CNO\*»

ALIMENTS	PORTION	APPORT EN PROTÉINES PAR PORTION
<b>PROTEASY</b>	<b>1 dosette de 13g</b>	<b>11,7g</b>
<b>PROTICAP INSTANT</b>	<b>1 dosette de 6g</b>	<b>5,3g</b>
Nutrisens Forteocare (peptide de colagène)***	Étui de 12g	10,8g
Nutrisens Protipulse (protéines de lactosérum)***	Étui de 12g	10,55g
Nutrisens Protinut instant (isolat de protéines de lactosérum)***	Étui de 12g	10,55g
Clinutren HP/HC Nestlé boisson saveur vanille***	200ml	20g
Délicat HP/HC Nestlé boisson saveur vanille***	200ml	20g
Nutrisens Hyperdrink saveur café***	200ml	20g
Nutrisens crème dessert cremeline HP/HC en gourde***	100g	9,1
Nutrisens purée de fruits cremeline HP/HC en gourde***	125g	14,5

\* Nutrition Clinique Orale

\*\*\* Données fabricants et/ou distributeurs

 SOLINA

 WE MAKE  
FOOD  
MATTER

Pour tout renseignements complémentaires, veuillez contacter :  
SOLINA (distribué par CAP TRAITEUR)  
1-3 Avenue des Grands Champs | Le Thillay | 95500  
Tél. : +33 1 34 38 87 85 - Mail : [contact.cap@solina.com](mailto:contact.cap@solina.com)