



Contribuer
au bien-être
des résidents

Faciliter
le quotidien
des soignants

CATALOGUE
PRODUITS

Qui sommes-nous ? 3

DÉNUTRITION

La dénutrition : une problématique encore peu prise en compte 5

Poudres d'enrichissement

PROTEASY 6

PROTICAP 7

Petits déjeuners & collations

MATIN GOURMAND 8

Desserts & collations

CAKES 9

BISCUITS 10

NUTRICREME 11

Un produit dénutrition pour chaque moment de la journée 13

DÉGLUTITION

Présentation déglutition 15

Hydratation

GELI'FRUIT 16

EPAISSIR CLEAR 17

Textures modifiées

CRUDIMIX 18

EPAISSIR PLUS 19

Petits déjeuners

NUTRISIS MATIN 20

Un produit déglutition pour chaque moment de la journée 21

AUTONOMIE ALIMENTAIRE

MANGER-MAIN 22

DIABÈTE

FLANS 23

NOTRE OFFRE CAFETERIE

NUTREASY HP : la boisson enrichie 24

NUTRIS6TEM : nos eaux gélifiées en machine 25

LES SECTEURS



DÉNUTRITION

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



AUTONOMIE ALIMENTAIRE

Nutrasis 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

Nutrasis 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.





DÉNUTRITION

LA DÉNUTRITION

Une priorité de santé publique et pourtant une problématique encore peu prise en compte

● QU'EST-CE QUE LA DÉNUTRITION ?

La dénutrition survient lorsque **les apports alimentaires sont insuffisants** à couvrir les besoins nutritionnels.

● QUI EST CONCERNÉ ?



2 MILLIONS
de personnes



270 000
résidents
en Ehpad



1/3
personnes
en Ehpad

● COMMENT REPÉRER UN RÉSIDENT DÉNUTRI ?



Perte d'appétit
< 50% des habitudes
alimentaires sur une
ou deux semaines



Perte de poids rapide
-3 kg sur 3 mois



**Diminution de la
force musculaire**
ne sert plus la main
fermement, muscle
qui ramolisse à la
palpation

● COMMENT PRÉVENIR LA DÉNUTRITION ?

Manger est l'un des seuls plaisirs qu'il reste à la personne âgée. Il est donc important de rendre les **moments de repas agréables** avec :



Jolie présentation
de l'assiette



Assaisonnement des plats
avec épices et aromates

● QUELLES SONT LES CONSÉQUENCES DE LA DÉNUTRITION ?



**En complément,
il faut enrichir les plats
d'un point de vue protéique
et énergétique**

PROTÉINES :
1,2 g à 1,5 g / kg / jour
(vs 0,8 à 1 g pour un adulte normal)

ÉNERGIE :
42 Kcal / kg / jour
(vs 35 Kcal / kg / jour
pour un adulte normal)



DÉNUTRITION



Proteasy

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

NOS + PRODUITS

- Goût neutre
- Ne blanchit pas
- Ne texture pas
- Tenue à chaud comme à froid
- Dispersion instantanée
- Convient aux personnes intolérantes au lactose

COMPOSITION



90% de teneur en protéines

Poudre de protéines neutre (collagène)

CODE	CONDITIONNEMENT
S057741	Doypack de 550 g
S057714	Stick de 11 g



13 g

11,7 g de protéines

47 Kcal



11 g

10 g de protéines

40 Kcal

DOSAGE RECOMMANDÉ :

1 cuillère doseuse = 1 sachet = 1 portion





Proticap

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.



NOS PRODUITS

- Goût neutre
- Tenue à chaud comme à froid
- Poudre fine facile à doser et à incorporer



COMPOSITION



89 % de protéines d'origine laitière

A base de caséinates de calcium et de protéines de lactosérum

Teneur en lactose = 0,7 g / 100 g

CODE	CONDITIONNEMENT	ALLERGÈNES
S121150	Boîte de 500 g	Lait



5,3 g de protéines
22 Kcal

DOSAGE RECOMMANDÉ :

1,5 cuillère doseuse bombée = 1 portion



COMPOSITION



7 céréales

13 vitamines et 7 minéraux

Teneur en lactose < 0,5 g / 100 g (si reconstitution à l'eau)

CODE	COND.	PARFUM	ALLERGÈNES
S024841	Doypack 650 g	Sucré Biscuité	Lait Gluten Noisette
S024741	Doypack 650 g	Sucré Pomme Noisette	
S024641	Doypack 650 g	Sucré Vanille	
S024941	Doypack 650 g	Édulcoré Biscuité	



15 à 16 g de protéines

301 Kcal

200 ml

DOSAGE RECOMMANDÉ :

Texture fluide : 50 g dans 150 ml lait ½ écrémé (4 cuillères rases)

Texture crémeuse : 55 g dans 145 ml lait ½ écrémé (4 et 1/2 cuillères rases)

Texture purée : 60 g dans 140 ml lait ½ écrémé (5 cuillères rases)

Matin Gourmand

Préparations céréalières HPHC sucrées ou édulcorées adaptées aux troubles de la déglutition ou de la mastication.

NOS + PRODUITS

- Hyper protidiqes hyper caloriques
- Bon goût céréaliier
- Compatible à une alimentation en cas de dysphagie
- Facile à doser grâce à la cuillère doseuse



COMPOSITION



Contient du Calcium

Contient des vitamines B6, B9 et B12

Riche en vitamine D3

CODE	COND.	PARFUM	ALLERGÈNES
PJ00439	Sachet individuel 20 g Carton de 200 Sachets	Chocolat	Amande Blé Lait Œuf Noisette
PJ00441	Sachet individuel 20 g Carton de 200 Sachets	Citron	Amande Blé Lait Œuf Noisette
PJ00443	Sachet individuel 20 g Carton de 200 Sachets	Amande	Amande Blé Lait Œuf Noisette



= 1 PORTION

4 g de protéines
83 Kcal

DOSAGE RECOMMANDÉ : 2 sachets

Cakes

Gâteaux moelleux, hyper protéinés, hypercaloriques.

NOS + PRODUITS

- Hyper protidiques hyper caloriques
- Sachet individuel
- En collation, en dessert, au goûter
- Adapté aux troubles de l'autonomie alimentaire et de la mastication
- Dosage recommandé : 2 sachets



DÉNUTRITION



Biscuits HP

En cas hyperprotidique à consommer à tout moment de la journée.



NOS + PRODUITS

- Hyper protidiques
- En cas de carence en protéines
- Prêt à consommer
- Adapté au manger-main pour l'autonomie alimentaire



CODE	COND.	PARFUM	ALLERGÈNES
J0007-14	Sachet de 4 biscuits Carton de 72 Sachets	Chocolat	Lait Blé Orge Œuf
32346-10	Sachet de 5 biscuits Carton de 72 Sachets	Orange	
33641-10	Sachet de 5 biscuits Carton de 72 Sachets	Pomme Cannelle	



De 10,5 à 12 g de protéines
De 15 à 18 g de glucides
De 8 à 9,6 g de matières grasses
180 à 208 Kcal





Nutricrème

Crèmes desserts HP prêtes à l'emploi adaptées pour la prise en charge de la dénutrition en cas de carence en protéines et apport insuffisant en calories.

NOS + PRODUITS

- Hyper protidiques
- Pas d'arrière goût lié à l'enrichissement avec un bon goût de crème dessert conventionnelle
- Compatible à une alimentation en cas de dysphagie



COMPOSITION



13 vitamines et 7 minéraux

Contient 31 g de protéines pour 100 g de produits

CODE	COND.	PARFUM	ALLERGÈNES
S057345	Sachet dose litre 445 g	Framboise	
S057445	Sachet dose litre 445 g	Caramel	Lait
S057245	Sachet dose litre 445 g	Vanille	



1 COUPELLE

De 12 à 13 g de protéines
De 183 à 195 Kcal

DOSAGE RECOMMANDÉ :

1 coupelle : 40 g de poudre Nutricrème
+ 90 ml d'eau



LA DÉNUTRITION

Un produit dénutrition pour chaque moment de la journée



Matin

Céréales HP HC pour petits déjeuners, contenant des vitamines et minéraux.

MATIN GOURMAND



Midi

Enrichissement de purées, potages, compotes et yaourts sans modification du goût.

PROTEASY ou **PROTICAP**



Après-Midi

Boissons et crèmes HP contenant des vitamines et minéraux ou biscuits pour un goût sucré.

NUTRICREME ou **NUTREASY**

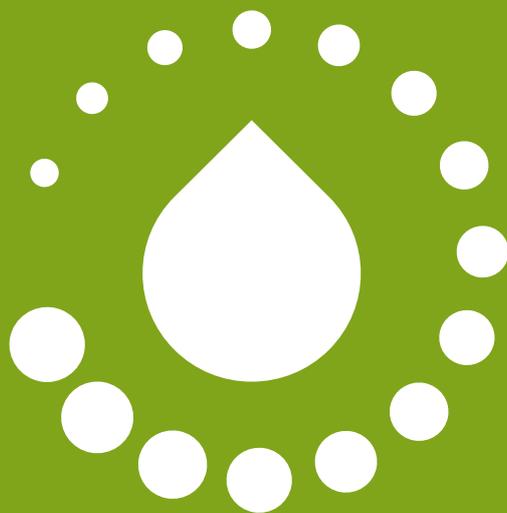


Soir

Enrichissement de purées, potages, compotes et yaourts sans modification de goût.

PROTEASY ou **PROTICAP**





DÉGLUTITION

Les personnes âgées et les problèmes de dysphagie

● QUELLES SONT LES CAUSES DE LA DYSPHAGIE ?

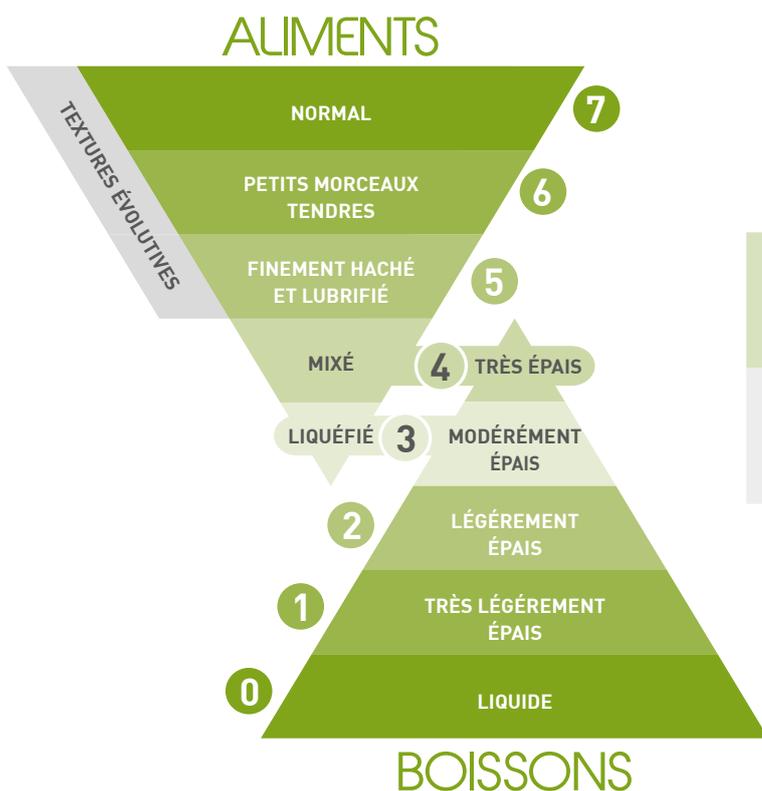
La dysphagie fait partie du **processus naturel de vieillissement** qui cause des modifications structurelles et fonctionnelles de la déglutition. Les principales causes de la dysphagie sont :

- Diminution force musculaire
- Diminution production de salive
- Mauvaise denture
- Alzheimer, Parkinson
- Cancers de la bouche ou de la gorge
- AVC
- Chimiothérapie
- Reflux gastro-oesophagien

● QUELLES SONT LES PERSONNES À RISQUE ?

- 10 à 15 % des personnes hospitalisées
- Jusque 50 % des résidents en Ehpad
- 50 % à 80 % patients Parkinson
- 10 % patients Alzheimer
- 60 % post AVC

● COMMENT DÉTERMINER LE NIVEAU D'ÉPAISSEUR DES ALIMENTS ?



● COMMENT ÉVALUER LA TEXTURE ADAPTÉE AU RÉSIDENT GRÂCE À LA NORME IDDSI ?

L'IDDSI est une norme utilisée mondialement standardisant les niveaux de texture d'aliments et de boissons. En fonction de leur pathologie, elle définit l'épaississement de la nourriture approprié.

● LES PRODUITS NUTRISIS SUIVENT-ILS CETTE NORME ?

Nos produits sont destinés aux patients souffrant de troubles de la déglutition et sont modulables pour correspondre aux différents "niveaux" de la norme IDDSI.

EVALUATION NIVEAU IDDSI

DYSPHAGIE AUX LIQUIDES (niveau 0 à 4)	Evaluation à la seringue de la vitesse d'écoulement des produits liquides à très épais
DYSPHAGIE AUX SOLIDES (niveau 5 à 7)	Evaluation à la fourchette ou cuillère pour évaluer la texture des produits plus solides



DÉGLUTITION



Géli'Fruit

Eaux gélifiées en poudre sucrées et édulcorées. Pour les besoins en hydratation en cas de troubles de la déglutition avec une texture adaptable selon pathologie en suivant la norme IDDSI.

NOS + PRODUITS

- Facile et rapide à préparer
- Nombreux parfums disponibles
- Dilution et prise instantanées
- Gomme xanthane : non collante, stable et résistante à l'amylase salivaire
- Sans amidon
- Version édulcorée convenant à un régime diabétique

*Niveau 3 IDDSI / portion de 125ml

COMPOSITION

A base de gomme xanthane.
A base de fruits en poudre.



UTILISATION

Sucré : 23 à 80 g/L
Édulcoré : 11 à 40 g/L

DOSAGE RECOMMANDÉ suivant la norme IDDSI :

RECETTES SUCRÉES

NIVEAU IDDSI	TEXTURE OBTENUE	Dosage/L pour 1 poche 1 kg	Dosage pour une dose 100 g
4	Très épaisse	80 g	1,3 L
3	Épaisse	53 g	1,9 L
2	Crème	32 g	3,1 L
1	Sirop	23 g	4,4 L

CODE POCHET 1 kg	CODE SACHET 100 g	PARFUM
S213001	S214053	Pêche Abricot
S213101	S214153	Thé Pêche
S213201	S214253	Citron
S213301	S214353	Grenadine
S213401	S214453	Ananas
S213501	S214553	Fraise
S213601	S214653	Orange
S213701	S214753	Pomme Poire
S213801	S214853	Menthe

RECETTES ÉDULCORÉES

NIVEAU IDDSI	TEXTURE OBTENUE	Dosage/L pour 1 poche 1 kg	Dosage pour une dose 50 g
4	Très épaisse	40 g	1,3 L
3	Épaisse	27 g	1,9 L
2	Crème	16 g	3,1 L
1	Sirop	11 g	4,4 L

CODE POCHET 1 kg	CODE SACHET 50 g	PARFUM
S120001	S122050	Pêche Abricot
-	S122150	Thé Pêche
S120201	S122250	Citron
S120301	S122350	Grenadine
S120401	S122450	Ananas
S120501	S122550	Fraise
S120601	S122650	Orange
-	S122850	Menthe



1 BOÎTE
17 à 33 pichets
d'1L*



Épaissir Clear

Épaississant neutre translucide.
Permet l'épaississement de boissons
froides ou chaudes, préparations
liquides et mixées.

NOS PRODUITS

- Goût neutre, respectueux du goût des préparations à épaissir
- Incolore et inodore
- Idéal pour épaissir de l'eau et s'hydrater
- Gomme xanthane : non collante, stable et résistante à l'amylase salivaire
- Apporte moins de sucres et moins de problèmes de régulation du transit par rapport aux épaississants à base d'amidons
- Dosage 2 à 3 fois inférieur à un produit à base d'amidon
- Texture adaptable selon pathologie en suivant la norme IDDSI

*En fonction du niveau IDDSI souhaité



COMPOSITION



A base de gomme xanthane

UTILISATION

12 à 24 g/L

DOSAGE RECOMMANDÉ suivant la norme IDDSI :

NIVEAU IDDSI	TEXTURE OBTENUE	Dosage/L	Repères sur la mesurette /150 ml de boisson	Sachet dose de 3.6g/150 ml de boisson
3	Modérément épaisse	24 g	8 ml	1 dosette
2	Légerement épaisse	18 g	6 ml	3/4 dosette
1	Sirop	12 g	4 ml	1/2 dosette

CODE	CONDITIONNEMENT
S055840	Boîte de 400 g
S024141	Dosette de 4 g



DÉGLUTITION



Crudimix

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

NOS + PRODUITS

- Texture tous les plats, de l'entrée au dessert, à chaud comme à froid
- Permet de ne pas segmenter les menus à texture modifiée des menus normaux
- Obtention d'une texture mixée lisse, souple, homogène et sans grumeaux
- Respect du goût initial du plat
- Préparation instantanée
- Stable et résistante à l'amylase salivaire

*En fonction du niveau IDDSI souhaité



COMPOSITION

A base de gomme de xanthane et d'amidon modifié.

UTILISATION

30 à 90 g/kg selon la texture souhaitée.

PRÉPARATION

Mixez la préparation froide ou chaude à texturer. Ajouter le CRUDIMIX en saupoudrage selon la texture souhaitée et mixez à nouveau. C'est prêt !

La texture peut être rectifiée si besoin en ajoutant à nouveau du CRUDIMIX ou en déliant avec un liquide (eau, huile, lait ou crème liquide selon recette).

CODE	CONDITIONNEMENT
S023501	Pot de 1 kg





1 SEAU
12 à 29 pichets
d'1L*



Épaissir Plus

Épaississant neutre instantané.

Épaissit tous les liquides, les veloutés et les plats mixés.

NOS + PRODUITS

- Stable et résistant à l'amylase salivaire
- Prise à froid ou à chaud instantanée
- Inodore
- Le gel obtenu est neutre en goût et stable dans le temps
- Texture adaptable selon pathologie en suivant la norme IDDSI

*En fonction du niveau IDDSI souhaité



COMPOSITION

A base d'amidon modifié.



UTILISATION

35 à 80 g/L à adapter selon la pathologie
Cuillère-doseuse de 5 g.

DOSAGE RECOMMANDÉ suivant la norme IDDSI :

NIVEAU IDDSI	Dosage Cuillère/200 ml	Gramme/litre
3	2	50

CODE	CONDITIONNEMENT
S80213650	Boîte de 300 g
S80213661	Seau de 1 kg
S80213614	Sachet de 8 g



DÉGLUTITION



Nutrisis Matin

Préparations céréalières pour petit-déjeuner facile à consommer en cas de troubles de la mastication et/ou déglutition.

NOS + PRODUITS

- Bon goût céréaliier
- Texture gourmande, lisse et sans grumeaux
- Présence de 7 céréales



COMPOSITION

A base de 7 céréales.

UTILISATION

Sucré : De 32 à 39 g / 150 ml de lait.

Edulcoré : De 20 à 25 g / 150 ml de lait.

Préparation au lait froid ou chaud. Possibilité de reconstituer également à l'eau.

Peut être associée avec du café ou du chocolat.

RECETTES SANS SUCRES AJOUTÉS

CODE	COND.	PARFUM	ALLERGÈNES
S80209525	Dosette 25 g	Vanille	
S80209541	Doypack 650 g	Vanille	
S80209725	Dosette 25 g	Miel	Céréales
S80209741	Doypack 650 g	Miel	Lactose
S80213825	Dosette 25 g	Biscuit	
S80213841	Doypack 650 g	Biscuit	

RECETTES SUCRÉES

CODE	COND.	PARFUM	ALLERGÈNES
S211741	Doypack 650 g	Vanille	Céréales
S024541	Doypack 650 g	Biscuit	Lactose

*En fonction du niveau IDDSI souhaité

LA DÉGLUTITION

Un produit déglutition pour chaque moment de la journée



Matin

Préparation céréalière en rendu lisse, homogène et sans grumeau. Texture épaisse.

NUTRISIS MATIN



Midi

Epaississants neutres pour préparations liquides ou mixées au rendu lisse homogène.

Texture liquides à épaisses.
EPAISSIR PLUS ou **CRUDIMIX**



Après-Midi

Eaux gélifiées aux goûts fruités ou boissons épaissies. Texture liquides et épaisses.

GELI'FRUIT
ou **ÉPAISSIR CLEAR**



Soir

Epaississants neutres pour préparations liquides ou mixées au rendu lisse homogène.

Texture liquides à épaisses.
EPAISSIR PLUS ou **CRUDIMIX**





AUTONOMIE ALIMENTAIRE



Manger Main

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

NOS + PRODUITS

- Texture tous les plats, de l'entrée au dessert, à chaud comme à froid
- Prise en texture rapide
- Respect du goût
- Permet l'autonomie alimentaire
- Permet de ne pas segmenter les menus à texture modifiée des menus normaux

COMPOSITION

A base de gommés végétales.

UTILISATION

50 à 80 g/kg.



CODE	CONDITIONNEMENT
S054601	Pot de 1 kg





DIABÈTE



Flans édulcorées

Préparations déshydratées pour
flans édulcorés.

NOS + PRODUITS

- Convient aux patients diabétiques

NOS PRODUITS ÉDULCORÉS RÉPONDANT ÉGALEMENT AUX PROBLÉMATIQUES DE DÉNUTRITION OU DÉGLUTITION

- GELI'FRUIT
- NUTRISIS MATIN
- MATIN GOURMAND HP HC



1 POCHE DE FLAN
10 à 12 portions

RECETTES FLANS

CODE	COND.	PARFUM	ALLERGÈNES
S104153	Dose 100 g	Caramel	Lait Céréales
S104753	Dose 100 g	Fraise	
S104453	Dose 100 g	Vanille	
S104553	Dose 100 g	Pistache	
S104253	Dose 100 g	Citron	
S104853	Dose 100 g	Coco	
S103853	Dose 100 g	Chocolat	
S104053	Dose 100 g	Café	



DÉNUTRITION

Nutreasy HP

NUTREASY est une boisson lactée hyper-protéinée contenant des vitamines et minéraux **adaptée aux personnes âgées souffrant ou présentant un risque de dénutrition.**



Développée
en partenariat avec

**BRAVILOR
BONAMAT**

UNE MACHINE POUR FACILITER LE QUOTIDIEN DES SOIGNANTS

Simple d'utilisation

Idéale pour produire de **grandes quantités** de boissons chaudes très rapidement

Débit exceptionnel pour produire des tasses en continu ou plusieurs pichets à la suite

Production centralisée pour le service avec double production simultanée

Programmation aisée : volumes, recettes, température, rinçage, détartrage...(10 g pour 100 g)



VERRE
150 ml

= 10 g 
de protéines*



BOL
200 ml

= 13 g 
de protéines*



PICHET
1 L

= 66 g 
de protéines*

- Contient du calcium, magnésium, fer & iode
- Contient 13 vitamines (A, B, C, D, E, K, groupe B)

CODE	POCHE
S054931	Poche de 1 kg



NOS PRODUITS

- Goût lacté sucré
- Pas de goût protéiné fort
- Texture onctueuse
- Rapidement assimilable par l'organisme
- Peut être mélangé avec du chocolat ou du café

* Reconstitué avec du lait en poudre ½ écrémé



DÉGLUTITION

Développée
en partenariat avec

mug6tem
[illico café]

Nutris6tem

Préparateur automatique d'eaux gélifiées instantanées.

Permet de préparer des eaux gélifiées à l'unité ou en série, au plus près des résidents, dans les unités de soins ou en cuisine, pour l'hydratation au quotidien des résidents dysphagiques.



mug6tem
[illico café]

NOS PRODUITS

- Gomme xanthane : non collante, stable et résistante à l'amylase salivaire
- Goût franc et légèrement sucré

COMPOSITION

A base de gommes végétales.

UNE MACHINE POUR FACILITER LE QUOTIDIEN DES SOIGNANTS

Production à la demande de portions individuelles ou multi-portions

Permet **de varier les textures** en fonction du grade IDDSI

Rapidité de préparation : 1 portion en moins de 10 secondes

Simplicité d'utilisation et de changement de parfum

Facilité de stockage : l'équivalent de 11,5 à 15L d'eaux gélifiées en une poche (équivalent à 90 portions en moyenne)

Appareil compact facile à implanter et **meuble support** en option (permet d'optimiser l'espace et de stocker les poches de produits)



The logo for SOLINA features a stylized white 'S' inside a square on the left, followed by the word 'OLINA' in a white, serif font.

A yellow brushstroke graphic that tapers from left to right, positioned behind the tagline text.
**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