



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
DÉCEMBRE 2024

NUTRISENS 
Ensemble, redonnons goût à la nutrition.

Nutrisens annonce sa participation au Sirha 2025

 Stand 2.2E111 - HALL 2.2

Nutrisens, leader européen des solutions nutritionnelles, annonce sa participation au Sirha, Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation, qui se tiendra du 23 au 27 janvier 2025 à Lyon. L'événement, incontournable pour les professionnels du secteur de la gastronomie et de la nutrition, mettra en lumière les dernières innovations en matière de nutrition santé, un domaine où Nutrisens est pionnier.

Sirha Innovation Awards 2025

Cette année, Nutrisens se distingue en figurant parmi les 40 lauréats des Sirha Innovation Awards 2025, un concours qui récompense les meilleures innovations dans le secteur de la restauration. Sur plus de 465 candidatures reçues, Nutrisens a été

sélectionné pour la qualité et l'impact de ses solutions nutritionnelles dédiées aux personnes souffrant de troubles de la déglutition, confirmant ainsi son rôle de leader dans l'innovation nutritionnelle.

Des innovations au service de la nutrition santé

Nutrisens dévoilera plusieurs de ses dernières innovations en avant-première, qui redessinent les standards de la nutrition pour les personnes en situation de fragilité alimentaire.

* UNE INNOVATION EN TEXTURE MODIFIÉE

Un classique de notre alimentation quotidienne, conçu avec un soin particulier, pour réinventer la façon d'aborder les besoins alimentaires spécifiques, tout en restant fidèle à l'esprit de la gastronomie française. Grâce à une texture unique et sécurisée, ce produit permet

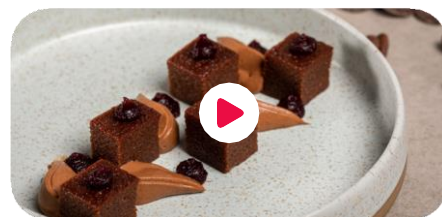
de redécouvrir des plaisirs simples et essentiels, jusque-là inaccessibles pour certains. Une innovation subtile qui mêle tradition et technologie, redonnant ainsi aux petits moments du quotidien tout leur sens. À découvrir en exclusivité lors du Sirha 2025 !

* CÉRÉAGEL

Le Céréagel est un texturant naturel révolutionnaire qui permet la réalisation de textures modifiées pour une large gamme de recettes, du salé au sucré, sans additifs ni conservateurs. Il combine habilement des céréales et un savoir-faire industriel. Ils peuvent créer des préparations

adaptées aux régimes spéciaux, tout en préservant les qualités gustatives des matières premières. Ce produit est essentiel pour répondre aux besoins des patients en textures modifiées, et s'utilise aussi bien en recettes cuites, froides ou chaudes.

Découvrez toutes les possibilités qu'il offre en regardant cette vidéo de démonstration ↓



* LES FORMIDABLES NOMINÉS AU SIRHA INNOVATION AWARDS

Une gamme de recettes mixées et formées, conçues pour éveiller l'appétit des personnes en textures modifiées, tout en respectant les normes IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative Inc.).

Les Formidables sont des composantes de repas visuellement attractifs, à la fois nutritifs et adaptés aux petits appétits. Plusieurs recettes de différentes combinaisons de légumes, féculents, viandes et poissons, sont servies en version "manger main" pour faciliter la prise alimentaire.

Découvrez les Formidables en vidéo ↓



Une collaboration innovante avec Trayvisor

Nutrisens met également en avant sa collaboration avec son partenaire Trayvisor, une entreprise spécialisée dans l'utilisation de l'intelligence artificielle pour améliorer l'expérience nutritionnelle des patients. Ensemble, ils travaillent sur des solutions intelligentes qui permettent d'offrir une personnalisation des repas à grande échelle, en répondant aux besoins spécifiques de chaque individu. Trayvisor sera présent tous les jours sur le stand de Nutrisens.

* DÉCOUVREZ TRAYVISOR EN VIDÉO ICI

Nutrisens vous invite à découvrir la gamme et les innovations de l'entreprise sur son stand :

**2.2E111
HALL 2.2**

Pour toute information complémentaire ou accréditation : margot.bertrand@white-mirror.fr

* À PROPOS DE NUTRISENS

Entreprise à mission depuis janvier 2024, Nutrisens est un acteur majeur de la nutrition santé en Europe, spécialisé dans les solutions adaptées aux pathologies spécifiques. Fort de ses cinq filiales en Europe (France, Italie, Espagne, Portugal, Allemagne), l'entreprise emploie plus de 500 collaborateurs et sert plus de 10 000 clients dans 30 pays. Nutrisens se distingue par sa capacité à allier innovation nutritionnelle et respect du plaisir gustatif,

afin d'améliorer la qualité de vie des patients. En 2024, Nutrisens a réalisé un chiffre d'affaires de 186 millions d'euros, dont 40% à l'international. L'entreprise met un point d'honneur à répondre aux besoins spécifiques des patients, tout en s'engageant à promouvoir des pratiques éthiques et responsables à travers ses actions solidaires et ses programmes éducatifs.

INVITATION PRESSE

Dans le cadre de sa participation au Sirha 2025, Nutrisens aura le privilège de recevoir Christian Têtedoie, chef étoilé et ambassadeur de la gastronomie française. Il présentera en exclusivité une gamme Nutrisens, le samedi 25 janvier, de 11 h à 12 h.



**2.2E111
HALL 2.2**

Rendez-vous également de 14 h à 15 h pour un show culinaire sur l'espace dédié de la région AURA.

2.2F78

Les thématiques clés de Nutrisens sur cette édition 2025.

Jeudi : L'enrichissement pour lutter contre la dénutrition en établissement.

Vendredi : Les texturants en cuisine.

Samedi et Dimanche : L'enrichissement pour lutter contre la dénutrition à domicile.

SIRHA+ LYON



KIT MEDIA