

Nutrisens annonce le lancement de son innovation produit : **Le gâteau au chocolat en texture modifiée**

Nutrisens, multi-spécialiste européen des pathologies engagé dans le domaine des solutions nutritionnelles, annonce la sortie de sa dernière innovation produit : le premier gâteau au chocolat mixé. Un produit qui permet d'offrir aux personnes atteintes de dysphagie : plaisir et sécurité !

**Le tout premier
gâteau prêt à
l'emploi, adapté
aux troubles
de la déglutition**

Comme chaque année, le mois de juin est placé sous le signe de la dysphagie avec le mois international dédié à ce trouble. Celui-ci touche aujourd'hui plus de 8 millions de personnes en France et nécessite une alimentation adaptée. Nutrisens développe et propose des solutions pour que chaque repas ne soit plus une difficulté mais un réel plaisir. Dans cette quête de simplification et d'efficacité pour les professionnels de santé, l'innovation Nutrisens offre une nouvelle solution gourmande et sécurisée pour chaque menu et permet de gagner du temps.

Lucie Borjon, Directrice Marketing de Nutrisens ajoute : *"Nous sommes très heureux de pouvoir aller toujours plus loin dans notre mission et dans l'accompagnement de nos clients professionnels, résidents et patients. Avec ce gâteau au chocolat, le premier en texture modifiée prêt à l'emploi, Nutrisens met à nouveau toute son expertise au service du plaisir et du goût de manger."*





Fruit de 2 ans de développement et d'une collaboration entre l'entreprise, des experts de la déglutition, des chefs cuisiniers et des diététiciens, le gâteau au chocolat mixé prêt à l'emploi Nutrisens offre aux patients une véritable expérience sensorielle et plusieurs atouts :

- * **Sécurité et saveur :**
une texture parfaitement adaptée aux besoins des personnes dysphagiques.
- * **Praticité :** prêt à servir et facilement portionnable.
- * **Élégance :** une présentation raffinée et soignée.
- * **Appétence :** un gâteau qui peut être travaillé en dressage et accompagner de diverses manières (mousse, ganache, crème, chantilly).

Derrière cette recette, ce sont 24 mois de recherches et de développement qui ont été nécessaires afin d'arriver à une texture fondante et non collante parfaite pour répondre aux attentes des patients. À ce jour, les produits mixés se présentent sous forme de purées, compotes, gelées. Il n'existait pas de solutions pour le dessert. Nutrisens ouvre aujourd'hui la porte sur une offre de dessert au chocolat encore inexistante sur le marché. Un produit à destination de tous les responsables de restauration, les cuisiniers, les professionnels de santé et qui aspire à devenir la nouvelle référence des desserts en textures modifiées.

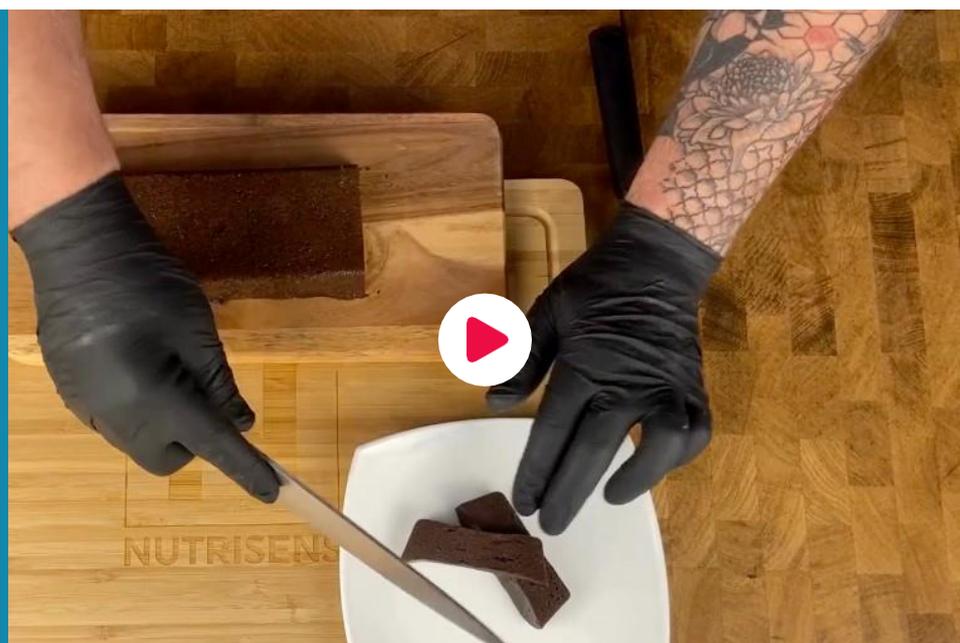
Un produit plaisir et prêt à l'emploi

Vendu sous le format d'une barquette de 400g (5 à 7 parts), Nutrisens propose un produit prêt à l'emploi idéal pour les établissements de santé (EHPAD, hôpitaux, IME, établissements

VALEURS NUTRITIONNELLES	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	974/231
Matière grasse (g)	7,7
dont acide gras saturé (g)	2,3
Glucide	34
dont sucres (g)	29
Fibres alimentaire (g)	0,9
Protéines (g)	6,1
Sel (g)	0,47

DLC minimale à réception : 15 jours.
Conditionnement : barquette de 400 g (4 par colis)
Conservation : se conserve entre 0 et 4°C. Après ouverture, à conserver au froid et à consommer sous 48h.

* **POUR EN SAVOIR PLUS : ICI**



* À PROPOS

Parce que chaque patient est unique et que chaque pathologie est différente, Nutrisens, Entreprise à Mission, propose des solutions nutritionnelles personnalisées et spécifiques. En tant que multi-spécialiste européen des pathologies, Nutrisens répond aux besoins d'expertise de ses clients à l'hôpital ou en maisons de retraite, à domicile ou en pharmacie, avec des produits toujours plus innovants. Nutrisens propose des solutions nutritionnelles adaptées sans oublier l'aspect gustatif... Parce qu'apporter du plaisir dans la nutrition contribue à améliorer la vie d'un patient... comme de chaque individu.

- * Entreprise à mission depuis **janvier 2024**
- * **5 filiales :** France, Italie, Espagne, Portugal et Allemagne
- * **500 collaborateurs** à travers l'Europe
- * **CA multiplié par 10** en 10 ans
- * **165 millions d'€** en 2023, 40 % à l'international
- * **10 000 clients**
- * Présence dans **30 pays**

