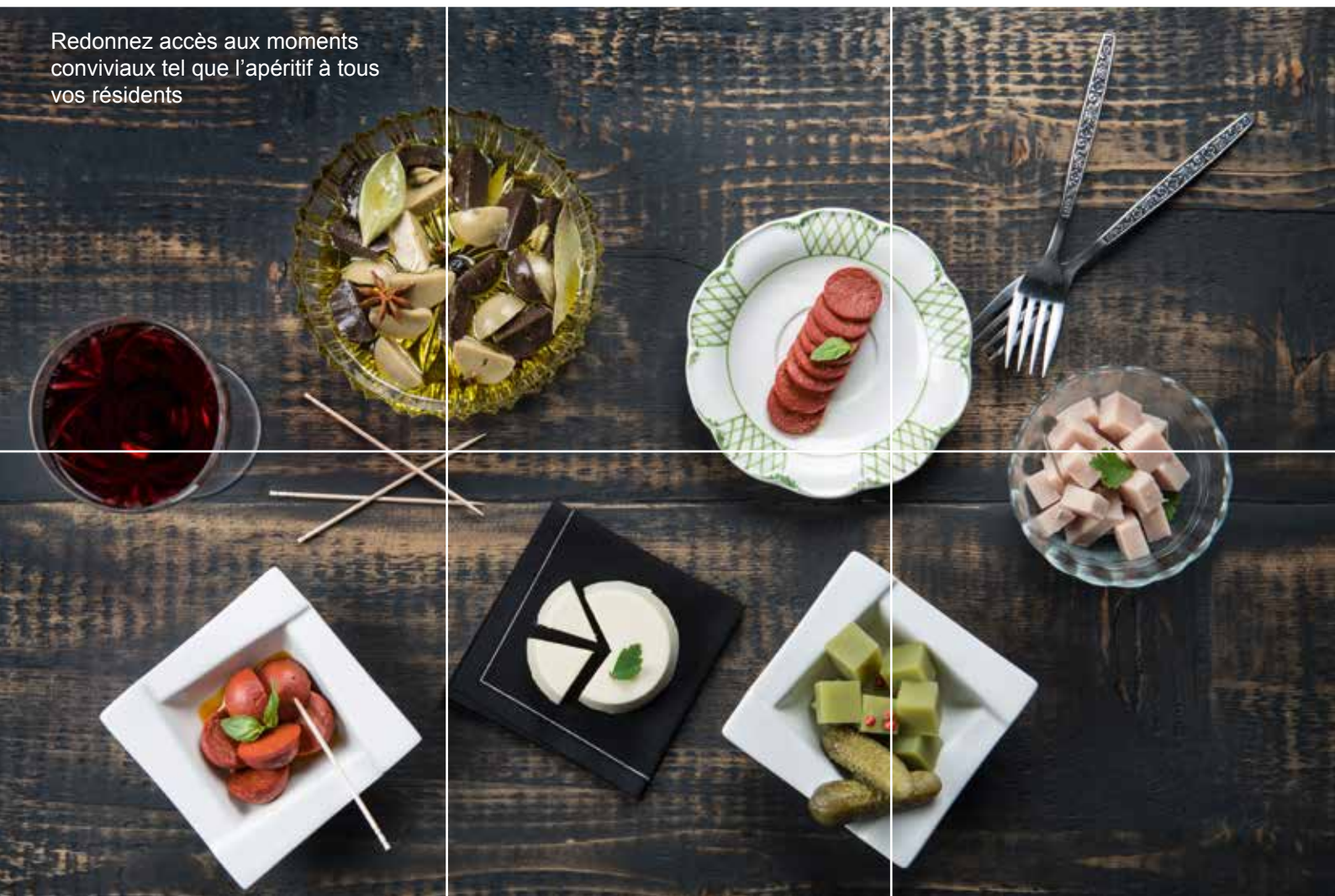


**EFC SA**, société Suisse basée à Lausanne, vous propose de nouveaux outils au service des personnes atteintes de dysphagie et autres troubles de la mastication et de la déglutition.

**Easy-Base +** © est un gélifiant végétal, prêt à l'emploi et facile d'utilisation, Swiss-made, innovant, neutre en goût et odeur. Il s'utilise pour une consommation à chaud comme à froid, sur tous les produits salés et sucrés ; il est stable à chaud et idéal pour le manger mains.

Redonnez l'accès à 100% des aliments sans compliquer le travail des cuisiniers !

Redonnez accès aux moments conviviaux tel que l'apéritif à tous vos résidents





Desserts tels que la Tarte Tatin

**Un procédé simple.**  
Vous pouvez même texturer des tranches de pain pour le petit déjeuner, en manger mains.



Couscous



Lieu et légumes



Tomates mozzarella



Pain de seigle et confiture

**Emotion Food  
Company SA,  
solutions pour  
la Dysphagie  
avec nos produits  
et nos formations**



## **Easy-Base + © texturant alimentaire**

- 100% végétal
- Neutre de goût et d'odeur
- Facile d'utilisation et d'implémentation
- Stable à froid et lors de la garde au chaud
- Utilisable sur 100% des aliments

**Compatible avec le manger mains**

## **La gamme de moules Nutri-Culture ©**



Moule petit pois



Moule brocolis



Moule cuisse de poulet

Et de nombreux autres modèles

## **Easy-Prot 95 ©, hyper enrichissant protéique 9.5 g de protéines pour 10 de produit !**

- Origine animale
- Dissolution instantanée à froid comme à chaud
- N'impacte pas la texture
- Goût et odeur neutres
- Absorption rapide (30 à 60 mn)



## **Solutions pour les liquides**

- Origine végétale
- Simple et facile d'utilisation
- Stable dans le temps
- A chaud comme à froid



## Niveau I, implémentation express

- Durée : 3 heures
- Objectif : maîtrise **immédiate** de la réalisation des textures modifiées et implémentation du concept en établissement
- Matériel remis : support de cours avec recettes et fiches techniques
- Public : cuisiniers, personnel de soins, diététiciens, logopédistes, membres de la direction
- Conseil et service après-vente



## Niveau II, techniques complémentaires

- Durée : 6 h
- Objectif : maîtrise des texturants alimentaires et capacité à varier les textures en fonction des pathologies. Large palette de techniques complémentaires et adaptation des méthodes de travail pour une implémentation pérenne dans votre établissement
- Développement du manger-main pour les mixés et hachés
- Matériel remis : support de cours avec recettes et fiches techniques
- Public : cuisiniers, équipes de soins, diététiciens, logopédistes, membres de la direction
- Conseil et service après-vente



## Niveau III, approche globale avec Nutri-Culture ©

- Durée : 2 jours
- Objectif : aborder la démarche de réflexion éthique autour de l'instant repas. Aborder les aspects psychologiques, sociologiques et la connaissance des spécificités des convives
- Matériel remis : support de cours avec recettes et techniques  
Public : cuisiniers, équipes de soins, diététiciens, logopédistes, membres de la direction



Processus pour le riz

## Nos solutions sur les marchés internationaux

Sur les marchés Suisse et Français, notre produit Easy-Base+© est déjà implémenté dans des hôpitaux universitaires tels que Lausanne et Genève, ainsi que dans des fondations, cliniques, maisons de soins et institutions de handicap.

Notre partenaire et distributeur exclusif français, Nutri-Culture ([www.nutri-culture.com](http://www.nutri-culture.com)), propose une approche globale de l'instant repas, s'inscrivant dans le cadre de l'accompagnement de personnes souffrant de troubles d'identification, de préhension, de mastication et de déglutition (3 prix d'innovation Catégorie Santé & Social).

Nutri-Culture apporte des réponses techniques, sociales et durables aux aidants (professionnels ou non) dans le cadre de leur mission d'accompagnement de convives fragilisés.

Pour les Etats-Unis, notre partenaire et distributeur exclusif, Dysphagia Gourmet (<http://dysphagia-gourmet.com/>), a intégré nos produits à des unités tests, notamment dans des centres Alzheimer, des fondations et hôpitaux. De nombreux professionnels de la santé nous contactent à travers le monde, car ils voient en Easy-Base+© une opportunité d'aider efficacement leurs patients dysphagiques.



## Caractéristiques techniques du texturant

1. Produit prêt à l'emploi et facile d'utilisation
2. Assurance de textures toujours réussies
3. Neutre du point de vue gustatif (n'altère pas le goût de la préparation de base)
4. S'utilise pour une consommation à chaud comme à froid
5. Convient parfaitement aux mets salés ou sucrés
6. Grande stabilité jusqu'à 85°C
7. Répond à tous les types de préparations
8. Idéal pour le manger-mains
9. Granulométrie et viscosité conformes aux nomenclatures internationales (« Haché – Mouliné – Mixé »), IDDSI niveau 3, 4 et 5
10. Permet le respect des contraintes sanitaires.

## Easy-Base+ + approche globale

1. Offre une réponse spécifique aux personnes souffrant de troubles multiples
2. Respecte les cultures et confessions (texturant 100% végétal)
3. Réintroduit les aliments interdits
4. Facilite la prise du repas en autonomie
5. Lutte contre toute forme de discrimination autour de l'instant repas (équité, dignité), en servant des assiettes colorées, avec des saveurs préservées et une belle présentation
6. Favorise la prise du repas et lutte ainsi contre la dénutrition (perte de masse musculaire, sarcopénie, chute, hospitalisation, escarres...) – cercle de dénutrition
7. Favorise les apports protéino-énergétiques adaptés (recettes, outils, possibilités d'enrichissement...),
8. Promeut les plaisirs de la table
9. Fédère résidents, équipes et familles autour d'un projet bienveillant.

# Easy-Prot 95<sup>©</sup>

Solutions pour la Dysphagie



## Caractéristiques techniques

1. Origine animale marine, Europe
2. Concentration à 95% de protéines
3. Goût neutre
4. Transparent en solution
5. Stable à la chaleur
6. Sans additif ni OGM
7. DLC à 24 mois
8. Halal

## Valeurs nutritionnelles pour 100 g de produit

|                  |            |
|------------------|------------|
| Energie          | 389 Kcal   |
| <b>Protéines</b> | <b>95g</b> |
| Glucides         | < 0.5g     |
| Sel              | < 1g       |
| Sodium           | < 0.5g     |

## Recette : Smoothie Poire et Curcuma

### Ingrédients

Jus de poire: 250ml  
Curcuma: 2g  
Miel: 35g  
Jus de citron: 35g  
Easy-Prot 95 ©: 50g

**1 cuillère à soupe équivaut à 10g**

### Procédé

Mixer tous les ingrédients ensemble et servir froid.  
Dans chaque verre de 1 dl, vous trouverez approximativement 9g de protéines.





## Technical characteristics

1. Origine végétale, Europe
2. Principe actif d'épaississant
3. S'utilise à froid comme à chaud
4. Stable jusqu'au point d'ébullition
5. Stable après de 2h de repos
6. Idéal pour liquides, sauces, coulis
7. Neutre de goût et odeur

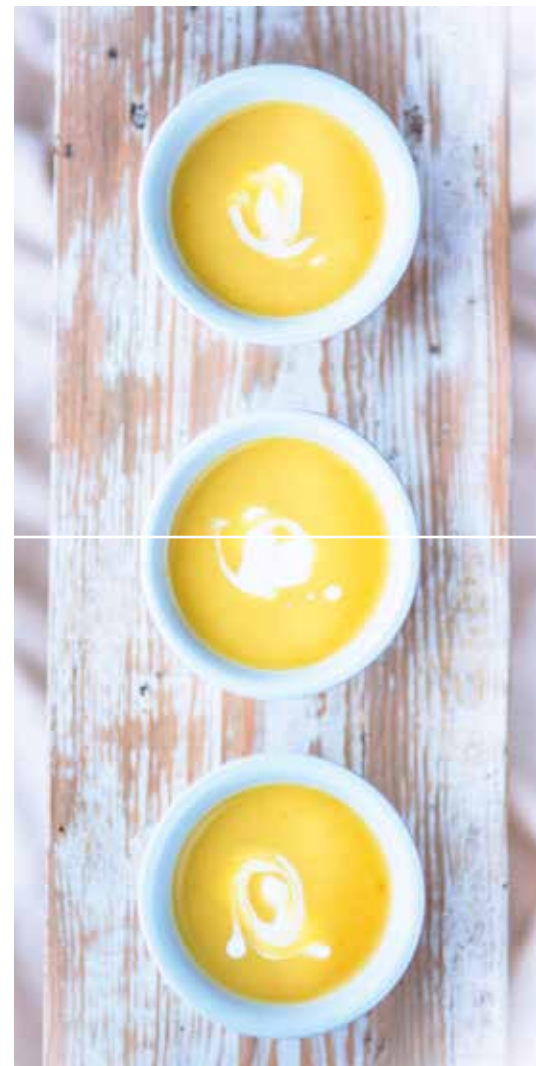
Par liquide, on entend toute chose ayant une texture liquide (thé, café, eau, jus, bouillon, sodas, etc.). Le procédé fonctionne à chaud et à froid, avant ou après texturisation. La texture du liquide épaissi est stable jusqu'au point d'ébullition.

## Procédé

Ajouter la poudre au liquide et mixer à haute vitesse pendant environ 2 minutes. Soyez attentif à dissoudre toutes les particules. Mixer une seconde fois si nécessaire. Vous pouvez garder le liquide texturisé une semaine au réfrigérateur.

## Dosage

- Texture Nectar – niveau 2 IDDSI  
1 litre de liquide = 2 g de Xantacorn<sup>®</sup>
- Texture Miel – niveau 3 IDDSI  
1 litre de liquide = 7 g de Xantacorn<sup>®</sup>



**Les créations  
avec Easy-Base + ©  
n'ont de limites  
que votre  
imagination**

Plats en textures  
modifiées créés  
avec Easy-Base + ©



Caramel et chocolat



Poires et chocolat



Ragout d'agneau et carottes



Haché moulé de petits pois et carottes

**L'apéritif en textures  
modifiées**

Tous les plats présentés sont réalisés en textures modifiées avec Easy-Base+©. L'apéritif est un moment particulièrement propice à l'introduction du manger-mains. Notre approche a pour but la promotion de l'équité et la réduction des discriminations. Chaque convive, à travers cet exemple, peut avoir facilement accès à tous les plats.



Olives



Chorizo

## Textures modifiées et phase céphalique de la digestion



Afin d'illustrer l'importance des formes et des couleurs, particulièrement durant la phase céphalique de la digestion, vous retrouverez sur les photos ci-contre des côtes de porc avec légumes, ainsi que les fraises.

La photo du manger mains de carottes illustre l'importance de la volumétrie dans l'assiette, part importante pour les patients ayant des difficultés de préhension ou d'orientation.



## Essayez vous-mêmes !

Exemples de plats en textures modifiées: salade de fruits d'été; lieu avec ses petits légumes



**Vous aimeriez  
plus de renseignements ?**

**Une démonstration / dégustation ?  
Une évaluation  
de votre établissement ?**

**Une formation ?**

**Contactez-nous !**