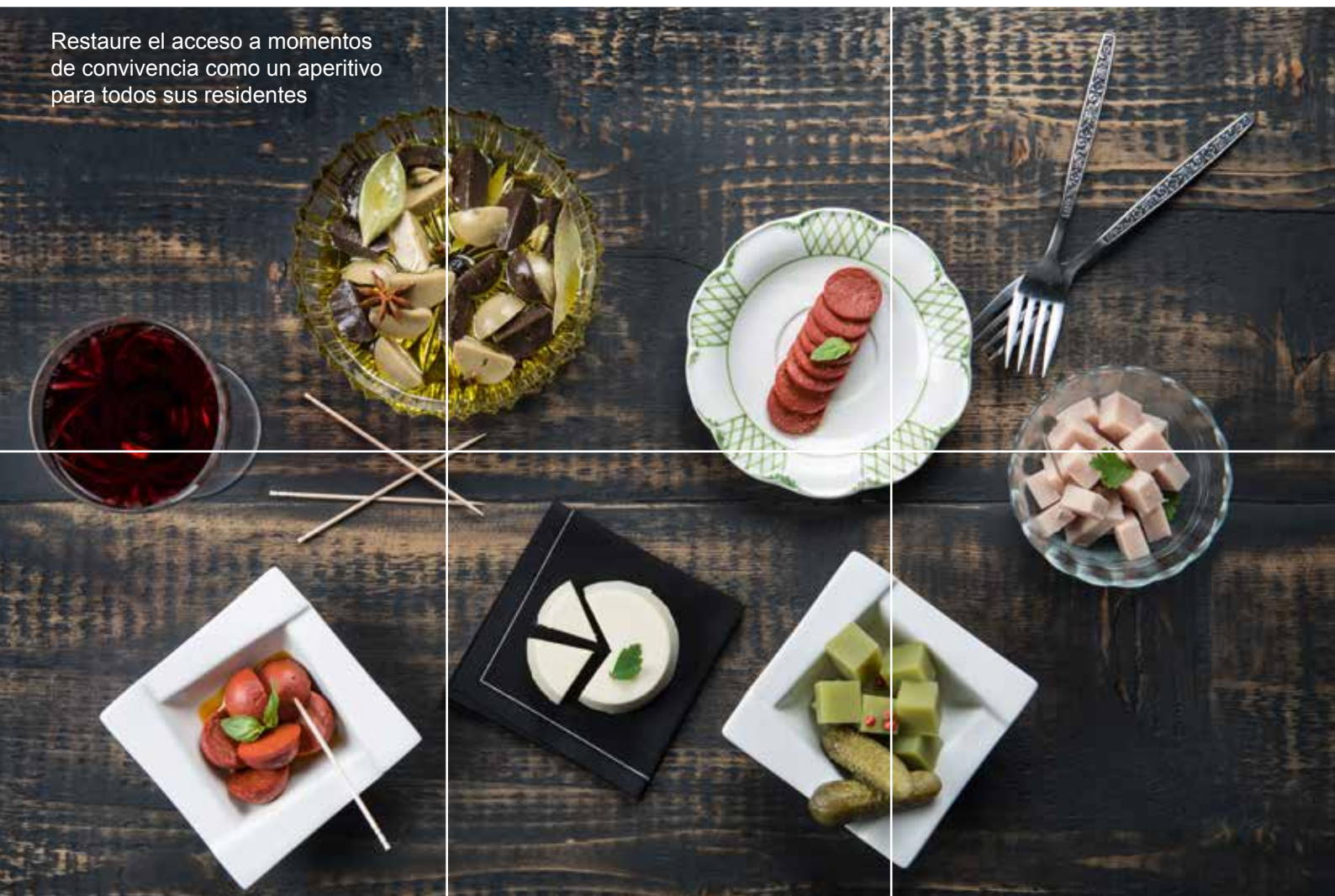


Emotion Food Company SA, una empresa suiza con sede en Lausana, ofrece nuevas herramientas para las personas con disfagia y otros trastornos de la masticación y la deglución.

Easy-Base + © es un agente gelificante vegetal listo y fácil de usar, Swissmade, innovador, neutro en sabor y olor. Se utiliza para el consumo caliente y frío, en todos los productos salados y dulces ; es estable a caliente e ideal para comer manos. Restaura el acceso al 100 % de los alimentos sin complicar el trabajo de los cocineros !

Restaura el acceso a momentos de convivencia como un aperitivo para todos sus residentes





Postres como Tarta Tatin

Un proceso simple.
Usted puede aún texturizar rebanadas de pan para el desayuno, comiendo con los dedos.



Cuscús



Pescado y verduras



Tomates y mozzarella



Pan de centeno y mermelada

Emotion Food Company SA, Soluciones para Disfagia con nuestros productos y formaciones



Easy-Base + © texturizante para alimentos

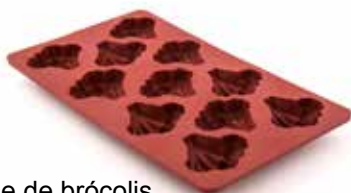
- 100 % Vegetal
- Con sabor e olor neutros
- Fácil de usar e implementar
- Estable comiendo frío o calentando
- Utilizable para el 100 % de los alimentos

Compatible con el comer con los dedos

La gama de Moldes Nutri-Culture ©



Molde guisantes



Molde de brócolis



Molde de muslo de pollo

Y muchos otros modelos

Easy-Prot 95 ©, proteína híper enriquecedora 9,5 g de proteína por 10 de producto !

- Origen Animal
- Disolución instantánea en frío y en caliente
- No afecta la textura
- Sabor y olor neutros
- Absorción rápida (30 a 60 minutos)



Soluciones para líquidos

- Origen vegetal
- Simple y fácil de usar
- Estable con el tiempo
- Caliente y frío

Nivel I, Implementación Express

- Duración : 3 horas
- Objetivo: dominio inmediato de la realización de las texturas modificadas e implementación en su institución
- Material entregado : material didáctico con recetas y fichas técnicas
- Público : cocineros, personal de salud, dietistas, logopedas, miembros de la dirección
- Consultoría y servicio post-venta



Nivel II, Técnicas adicionales

- Duración : 6 horas
- Objetivo: control de texturas modificadas y capacidad de cambiar las texturas de acuerdo con las patologías. Amplia gama de técnicas complementarias y adaptación de los métodos de trabajo para una implantación permanente en su establecimiento
- Formación sobre el comer con los dedos para personas comiendo triturado o picado
- Material entregado: material didáctico con recetas y fichas técnicas
- Público : cocineros, personal de salud, dietistas, logopedas, miembros de la gerencia
- Consultoría y servicio post-venta



Nivel III, Enfoque global con Nutri-Culture ©

- Duración : 2 días
- Objetivo: abordar el proceso de reflexión ética en torno al momento de la comida. Abordar los aspectos psicológicos, sociológicos y el conocimiento de las especificidades de los huéspedes
- Material entregado : Material del curso con recetas y técnicas
- Público : cocineros, personal de salud, dietistas, logopedas, miembros de la dirección



Proceso para el arroz

Nuestras soluciones en mercados internacionales

En los mercados suizo y francés, nuestro producto Easy-Base+© ya está implementado en hospitales universitarios como en Lausana y Ginebra, así como en fundaciones, clínicas, hogares de ancianos e instituciones par discapacitados.

Nuestra empresa asociada y distribuidora exclusiva en Francia, Nutri-Culture (www.nutri-culture.com), propone un enfoque global en torno al momento de comer, en el marco de acompañar a personas que sufren de problemas de identificación, agarre, masticación y deglución (3 premios de innovación en las Categorías Salud y Social).

Nutri-Culture brinda respuestas técnicas, sociales y duraderas a los cuidadores (profesionales y no profesionales) como parte de su misión de acompañar a los huéspedes debilitados.

Para los Estados Unidos, nuestro socio y distribuidor exclusivo, Dysphagia Gourmet (<http://dysphagia-gourmet.com/>), ha integrado nuestros productos en unidades de prueba, incluyendo Alzheimer, fundaciones y hospitales. Muchos profesionales de la salud nos contactan en todo el mundo porque ven en Easy-Base+© una oportunidad para ayudar eficazmente a sus pacientes disfágicos.



Dario y su club de sándwich en texturas modificadas

Especificaciones técnicas del agente gelificante

1. Producto listo y fácil de usar
2. Éxito sistemático de la texturas
3. Neutro en gusto (no altera el sabor de la preparación original)
4. Utilizado para el consumo caliente y frío
5. Perfecto para los platos salados o dulces
6. Alta estabilidad hasta 85 °c
7. Funciona con todos los tipos de preparaciones
8. Ideal para comer con los dedos
9. Granulometría y viscosidad según las nomenclaturas internacionales (« Picada y húmeda – Puré – Licuada »), IDDSI niveles 3, 4 y 5
10. Permite el respeto de las obligaciones sanitarias.

Easy-Base+ e Enfoque general

1. Proporciona una respuesta específica a las personas con múltiples trastornos
2. Respeta culturas y confesiones (100 % vegano)
3. Reintroduce alimentos prohibidos
4. Facilita la toma autónoma de la comida
5. Lucha contra todas las formas de discriminación en torno a la hora de comer (equidad, dignidad), sirviendo platos colorados, sabores conservados y una hermosa presentación
6. Alienta la toma de la comida y así combate la desnutrición (pérdida de masa muscular, sarcopenia, caída, hospitalización, escaras...) - círculo de desnutrición
7. Promueve la ingesta adaptada de proteínas y energía (recetas, herramientas, posibilidades de enriquecimiento...),
8. Promueve los placeres de la mesa
9. Federa residentes, equipos y familias en torno a un proyecto benevolente.

Easy-Prot 95[©]

Soluciones para Disfagia



Características técnicas

1. Origen animal marino, Europa
2. Concentración de Proteína 95 %
3. Sabor neutro
4. Solución transparente
5. Estable al calor
6. Sin aditivos ni OMG
7. DLC a los 24 meses
8. Halal

Valores nutricionales por 100 g de producto

Energía	389 Kcal
Proteína	95g
Carbohidratos	< 0.5g
Sal	< 1g
Sodio	< 0.5g

Receta : Smoothie Pera y Curcuma

Ingredientes

Jugo de pera: 250ml
Curcuma: 2 g
Miel: 35 g
Jugo de limón: 35 g
Easy-Prot 95[©]: 50 g

Sugerencia: 1 cucharada equivale a 10 g

Proceso

Mezclar todos los ingredientes y servir frío.
En cada vaso de 1 dl, encontrará aproximadamente 9g de proteína.



Características técnicas

1. Origen vegetal, Europa
2. Principio activo de espesante
3. Puede ser utilizado frío o caliente
4. Estable hasta el punto de ebullición
5. Estable después de 2h de descanso
6. Ideal para líquidos, salsas, lechadas
7. Neutral de sabor y olor

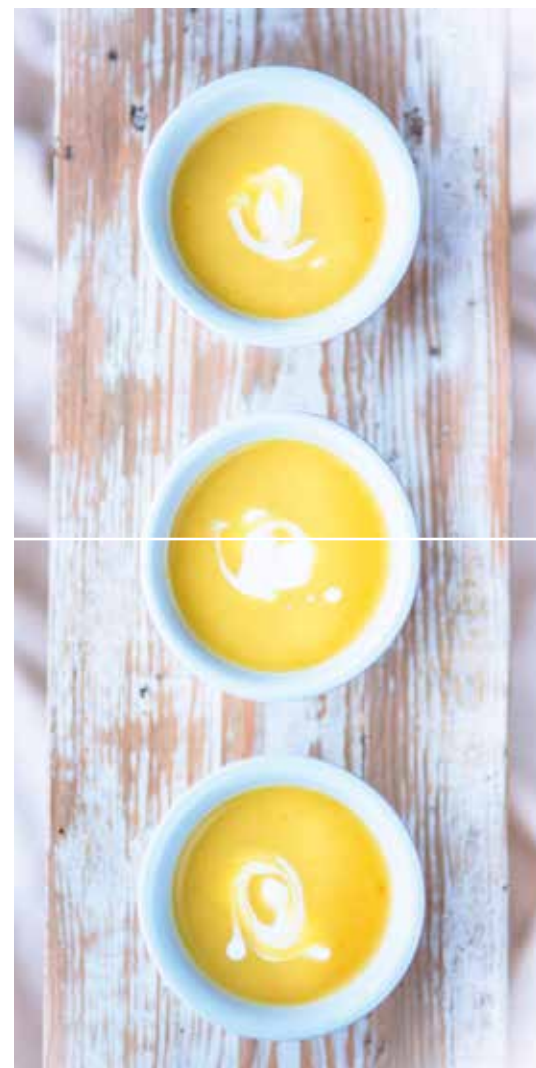
Líquido significa cualquier cosa que tenga una textura líquida (té, café, agua, jugo, caldo, refrescos, etc.). El proceso funciona caliente y frío, antes o después de la texturización. La textura del líquido espesado es estable hasta el punto de ebullición.

Proceso

Añadir el polvo al líquido y mezclar a alta velocidad durante unos 2 minutos. Tenga cuidado de disolver todas las partículas. Mezclar por segunda vez si es necesario. Puede mantener el líquido texturizado una semana en el refrigerador.

Dosificación

- Textura Nectar - nivel 2 IDDSI
1 litro de líquido = 2g de Xantacorn[©]
- Textura Miel – nivel 3 IDDSI
1 litro de líquido = 7g de Xantacorn[©]



Las creaciones con Easy-Base + © tienen limitaciones solo a su imaginación

Texturas modificadas creadas con Easy-Base + ©



Caramelo y chocolate



Peras y chocolate



Guisado de cordero y zanahorias



Picada y húmeda de guisantes y zanahorias

El aperitivo en texturas modificadas

Todos los platos se presentan en texturas modificadas con Easy-Base + ©. El aperitivo es un momento particularmente favorable para comer con los dedos. Nuestro enfoque es promover la equidad y reducir la discriminación. Cada huésped, a través de este ejemplo, puede tener acceso fácil a todos los platos.



Aceitunas

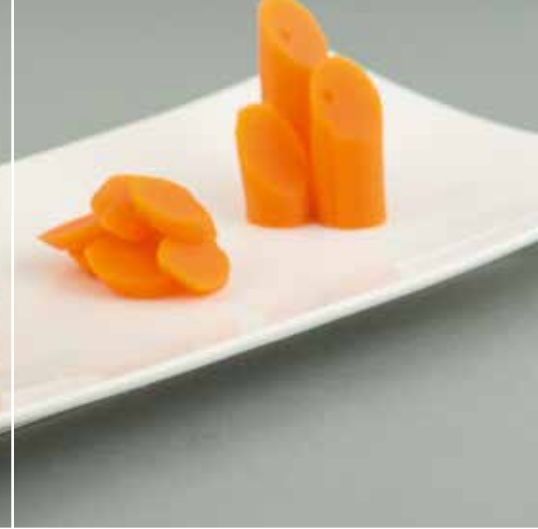


Chorizo

Texturas modificadas y fase cefálica de la digestión

Con el fin de ilustrar la importancia de las formas y colores, especialmente durante la fase cefálica de la digestión, se encuentra en las fotos costillas de cerdo con verduras, así como las fresas.

La foto de comer con los dedos la zanahoria ilustra la importancia de la volumetría en el plato, una parte importante para los pacientes con dificultad en agarre o orientación.



Pruébelo usted mismo !

Ejemplos de platos con textura modificada : ensalada de frutas de verano ; pescado con sus verduras



¿ Desea más información ?

¿ Una demostración / degustación ?

¿ Una evaluación de su establecimiento ?

Una formación ?

Contáctenos !