



**Emotion Food Company SA:** Società situata a Losanna che vi propone un nuovo prodotto al servizio delle persone affette da disfagia e altri disturbi della masticazione e della deglutizione.

**Easy-Base+®**, nostro prodotto principale, è un gelificante vegetale, pronto per essere lavorato e di facile utilizzo. Prodotto in Svizzera, innovativo, neutro sia di sapore che di odore. Si utilizza sia a caldo che a freddo su prodotti salati o zuccherati. A caldo è molto stabile ed è ideale anche da mangiare con le mani.

Nelle cucine collettive medico-sociale, negli ospedali, cliniche o a casa rende nuovamente accessibile il 100% degli alimenti senza complicare il lavoro dei cuochi.



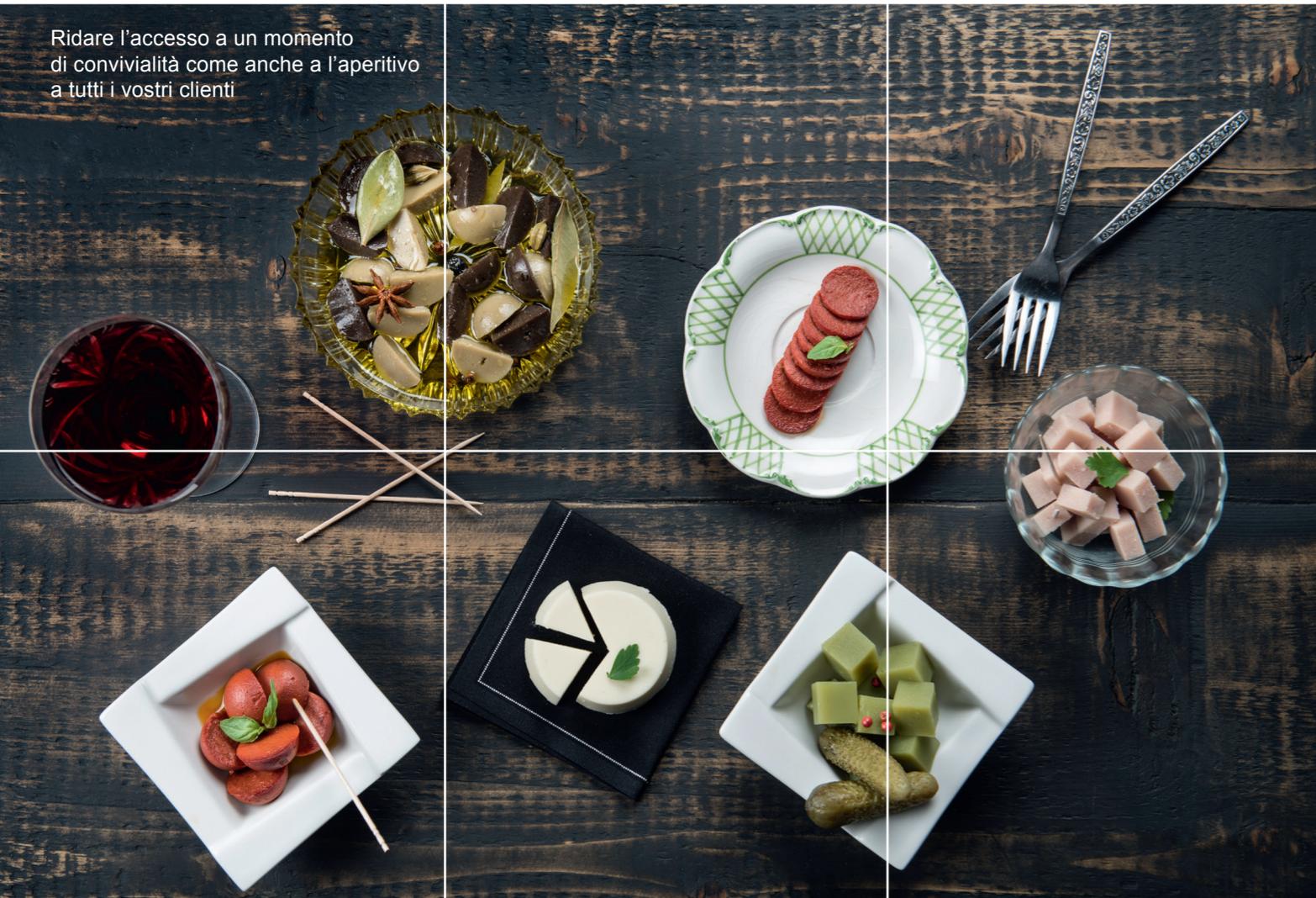
Dolci come la Tarte Tatin

**Un processo semplice.**  
Rende possibile modificare la consistenza di una fetta di pane per la prima colazione in versione finger food.



Couscous

Ridare l'accesso a un momento di convivialità come anche a l'aperitivo a tutti i vostri clienti



Pesce spada e verdure



Pomodori e mozzarella



Pane ai cereali e marmellata

**Emotion Food Company SA,**  
con il suo prodotto, le formazioni continue al personale e il supporto tecnico è la Soluzione per la disfagia!



### **Easy-Base+©** strutturante alimentare 100% Vegetale

- Neutra in sapore e odore
- Facile all'impiego e utilizzo
- Stabile sia a freddo che a caldo
- Si può usare sul 100% degli alimenti

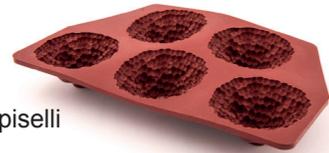
**Compatibile per essere mangiato con le mani**

### **Livello I, Corso rapido**

- Durata: 3 ore
- Obiettivi: controllo immediato e realizzazione delle consistenze modificate e messa a punto del concetto in un'azienda.
- Materiale consegnato: supporto per il corso con le ricette e schede tecniche.
- Pubblico interessato: cuochi, staff medico, dietologi, logopedisti, membri della direzione
- Consigli e servizi dopo-vendita.



### **La gamma di stampi Nutri-Culture ©**



Stampi piselli



Stampi Broccoli



Stampi coscia di pollo

E numerosi altri modelli

### **Easy-Prot 99©,** un super arricchimento proteico: 9.9 gr di proteine su 10 gr di prodotto!

- Origine animale
- Dissoluzione istantanea sia a freddo che a caldo
- Sapore e odore neutro
- Assorbimento rapido (30 à 60 min.)



### **Livello II, Tecniche complementari**

- Durata: 6 ore
- Obiettivi: pieno controllo delle testure alimentari e la capacità di variare le consistenze secondo le patologie. Grande carico di tecniche complementari e adattamento dei metodi di lavoro per una messa a punto durevole nella vostra azienda.
- Ricerca e sviluppo del cosiddetto "finger food" per prodotti frullati o sminuzzati.
- Materiale consegnato: supporto per il corso con le ricette e schede tecniche.
- Pubblico interessato: cuochi, staff medico, dietologi, logopedisti, membri della direzione.
- Consigli e servizi dopo-vendita.



### **Soluzioni per i liquidi**

- Origine vegetale
- Semplice e facile da usare
- Stabile nel tempo
- Sia a caldo che a freddo

### **Livello III, Avvicinamento globale con Nutri-Culture ©**

- Durata: 2 giorni
- Obiettivi: intraprendere l'iniziativa di riflessione etica sulla tematica del pasto. Discutere degli aspetti psicologici, sociali e la conoscenza specifica dei clienti in cura.
- Materiale consegnato: supporto per il corso con le ricette e schede tecniche.
- Pubblico interessato: cuochi, staff medico, dietologi, logopedisti, membri della direzione.
- Consigli e servizi dopo-vendita.



Processo per il riso

## Le nostre soluzioni per il mercato internazionale

Sul mercato Svizzero e Francese il nostro prodotto Easy-Base+© è già utilizzato negli ospedali universitari di Losanna e Ginevra, in diverse cliniche, case di cura e istituti socio-sanitari.

Il nostro partner e distributore in Francia è Nutri-Culture, [www.nutri-culture.com](http://www.nutri-culture.com) che propone a persone singole, associazioni, istituti socio-sanitari, ecc. un'informazione e delle soluzioni semplici, pratiche e utili affinché i pasti diventino un momento conviviale e di piacere per tutti al di là delle facoltà dei commensali.

La base di documentazione sviluppata da **Nutri-Culture** ha due scopi:

- Sviluppare le competenze professionali per generare un impatto reale nella soddisfazione dei commensali, la sicurezza della deglutizione favorendo, nel contempo, un miglioramento significativo nella nutrizione.
- Adattare questi lavori di ricerca e semplificarli per integrarli a domicilio.

Nutri-Culture porta delle risposte tecniche, sociali e durabili agli operatori professionali e non, nella sfera della loro missione di accompagnare i pazienti più fragili.

Acquistando una documentazione base aggiornata costantemente si dispone di diversi mesi di formazione continua, di strumenti utili alle vostre squadre operative e ai vostri clienti.

Potete abbonarvi su:  
[www.nutri-culture.com](http://www.nutri-culture.com)

In Spagna: Emotion Food Ibérica, filiale della Emotion Food Company SA, da gennaio 2019 propone le nostre soluzioni a istituti pubblici e privati della penisola Iberica.



# Easy-Base+<sup>©</sup>

Soluzione disfagia



## Caratteristiche tecniche del nostro prodotto

1. Prodotto facile e pronto da usare
2. Consistenza sempre riuscita
3. Neutra dal punto di vista gustativo (non altera il gusto della preparazione di base)
4. Per una consumazione calda o fredda
5. Perfetta per ingredienti salati o zuccherati
6. Grande stabilità fino a 85°C
7. Risponde a tutti i tipi di preparazione
8. Ideale da mangiare anche con le mani
9. Granulometria e vischiosità conforme agli standard internazionali IDDSI livello 3, 4 et 5
10. Permette di rispettare i regolamenti sanitari.

## Easy-Base+© – Approccio globale

1. Offre una risposta specifica alle persone che soffrono di disturbi multipli
2. Rispetta le culture e religioni (100% vegetale)
3. Reintroduzione degli alimenti proibiti
4. Facilità di riprendersi in mano ed essere autonomi
5. Lotta contro ogni forma di discriminazione attorno il pasto (equità, dignità) servendo dei piatti colorati, con dei sapori autentici e una bella presentazione
6. Favorisce una ripresa del pasto e lotta contro la denutrizione (perdita di massa muscolare, cadute, pronto soccorso...) il cerchio della nutrizione.
7. Favorisce un apporto proteico energetico adattato (ricette, utensili, possibilità di studio...),
8. Promette il piacere della tavola
9. Pazienti, staff medico e famiglia attorno un progetto sano.

# Easy-Prot 99<sup>©</sup>

Soluzione disfagia



# Xantacorn<sup>©</sup>

Soluzione disfagia



## Caratteristiche tecniche

1. Origine animale; Europa
2. Concentrazione di 95% di proteine
3. Gusto neutro
4. Trasparente
5. Stabile al calore
6. Senza additivi ne OGM
7. Data di conservazione 24 mesi
8. Halal

## Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

Energia	389kcal
<b>Proteine</b>	<b>99g</b>
Glucidi	< 0.5g
Sale	< 1g
Sodio	< 0.5g

## Ricetta : Smoothie Pera e Curcuma

### Ingredienti

Succo de pera : 250 ml  
Curcuma : 2g  
Miele : 35g  
Succo di limone : 35g  
Easy-Prot'99<sup>©</sup> : 50g

**Astuzia : 1 cucchiaino equivale à 10g**

### Processo

Centrifugare tutti gli ingredienti assieme e servire freddo. In ogni bicchiere di 1dl troverete circa 9gr di proteine.



## Le caratteristiche tecniche

1. Origine vegetale, Europa
2. Principi attivi addensanti
3. Si usa sia a caldo che a freddo
4. Stabile fino ebollizione
5. Stabile dopo 2h di riposo
6. Ideale per liquidi e salse
7. Neutra di sapore e odore

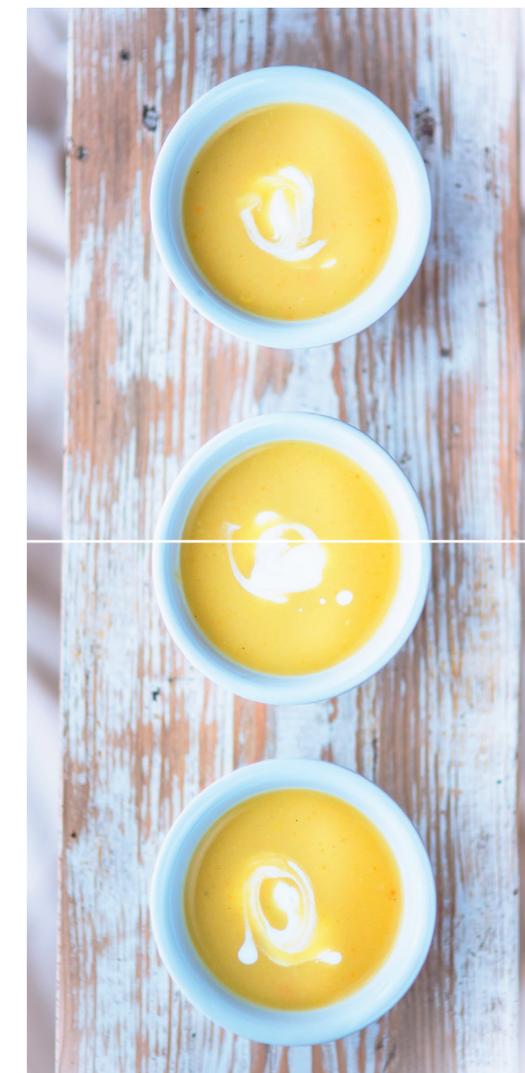
## Dosaggio

- Texture polpa di frutta – livello 2 IDDSI  
1 litro di liquido = 2g di Xantacorn<sup>©</sup>
- Texture Miele liquido – livello 3 IDDSI  
1 litro di liquido = 7g di Xantacorn<sup>©</sup>

Per liquidi intendiamo ogni cosa con una densità liquida (the, caffè, acqua, succo, brodo, ecc.), il processo funziona sia a caldo che a freddo prima e dopo l'inserimento del nostro prodotto. La consistenza dei liquidi densi è stabile fino al punto di ebollizione.

## Procedimento

Aggiungere una polvere a un liquido e frullarlo a grande velocità per circa 2 minuti. State attenti a eliminare ogni grumo. Ripetere il passaggio se necessario. Potete tenere il vostro prodotto modificato una settimana in frigorifero.



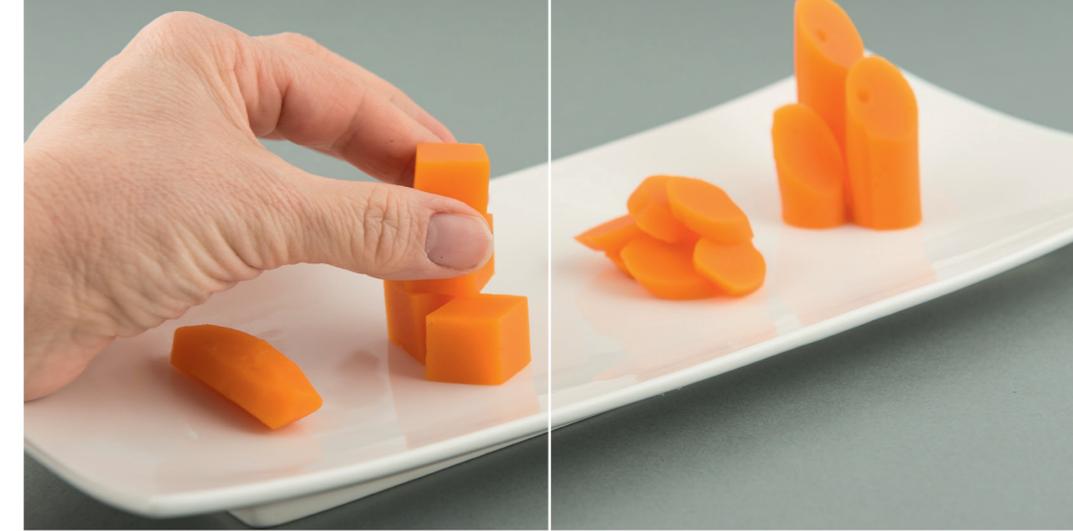
**Le creazioni con Easy-Base+® l'unico limite che hanno è la vostra immaginazione**

Tutti i piatti illustrati sono realizzati con Easy-Base+®



Caramello e cioccolato

Consistenze modificate e Fase cefalica della digestione



Pere e cioccolato



Agnello e carote



Piselli e carote

Per illustrare l'importanza delle forme e dei colori, in particolare durante la fase cefalica della digestione, ritrovate nelle foto accanto delle costole di maiale con verdure e delle fragole.

Le foto delle carote illustrano l'importanza del volume nel piatto, parte rilevante per i pazienti con problemi di comprensione e di orientamento.

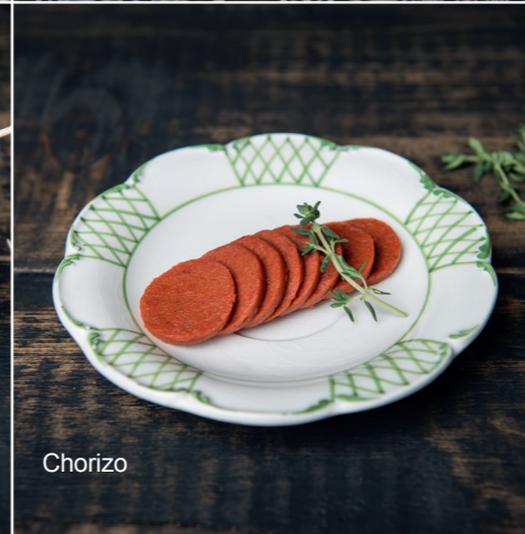


## L'aperitivo con il nostro prodotto

L'aperitivo è un momento particolarmente indicato per l'introduzione del "finger food". Il nostro approccio ha lo scopo di promuovere l'equità nelle discriminazioni. Tutti i commensali, con gli esempi illustrati, hanno accesso a ogni piatto.



Olive



Chorizo



## Gustatelo voi stessi.

Esempio di piatti: insalatina di frutta estiva, pesce spada con la sua giardiniera di verdure



**Avete bisogno di altri chiarimenti ?**

**Una dimostrazione / degustazione ?**

**Una valutazione della vostra impresa ?**

**Un'informazione ?**

**Contattateci !**