

vademecum

# Nutrisens\*

| disfagia

| desnutrição

| distúrbios digestivos

| diálise

| Alzheimer





## disfagia

Hydra'fruit grau 1 açucarada/edulcorada	pág. 12
Hydra'fruit grau 2 açucarada/edulcorada	pág. 14
Hydra'fruit grau 3 açucarada/edulcorada	pág. 16
Água gelificada açucarada/edulcorada	pág. 18
Jelly edulcorada	pág. 20
Hydr'Instant açucarada	pág. 22
Hydr'Instant edulcorada	pág. 24
Gel'M	pág. 26
Gel'Ami	pág. 28
Gel'Clear	pág. 30
Nutri'Dej	pág. 32
Refeições prontas homogeneizadas e esterilizadas	pág. 34
Refeições prontas homogeneizadas e desidratadas	pág. 36

## desnutrição

Cremeline açucarado/edulcorado	pág. 42
Cremeline ultra açucarado	pág. 44
Proti-fruits	pág. 46
Hyperdrink açucarado/edulcorado/400kcal/fibras	pág. 48
Protinut	pág. 50
Protipulse	pág. 52
Calorinut	pág. 54
Cereal'Nut HP açucarado/edulcorado	pág. 56
Sopas	pág. 58

## distúrbios digestivos

Transifibre	pág. 64
Transimix	pág. 66

## diálise

Refeições de diálise	pág. 72
----------------------	---------

## Alzheimer

Hydrafast	pág. 78
Cremeline em embalagens prensáveis	pág. 80
Proti-fruits em embalagens prensáveis	pág. 82
Bombom de chocolate HC	pág. 84
Biscoitos HP	pág. 86
Madalenas	pág. 88
Pão G Nutrition	pág. 90
Panna cotta	pág. 92

# Nutrisens\*

EXPERTS ON

WELL-COOKED  
NUTRITION



A **Nutrisens** é um grupo francês que surgiu de uma ideia simples: desenvolver produtos nutricionalmente eficazes (lema da Sra. Nutri) e ao mesmo tempo saborosos (tarefa do Sr. Sens).

Esforçamo-nos diariamente para satisfazer os nossos clientes, fazendo das refeições um momento de prazer. A nossa missão é criar, produzir e distribuir produtos saborosos e nutricionalmente adaptados a todas as fases da vida.

O nosso conhecimento é baseado em 20 anos de colaboração com instituições e profissionais de saúde.

## **Os nossos valores:**

### **A qualidade dos nossos produtos:**

Selecionamos matéria-prima de elevada qualidade, saudável e natural, por forma a preservar o sabor das preparações finais. Também desenvolvemos uma série de regras nutricionais rigorosas e ambiciosas para oferecer o melhor aos nossos clientes.

### **Compromisso científico e inovação constante:**

A nossa parceria em desenvolvimento com o ecossistema reflete a nossa determinação em encontrar soluções para a melhoria do dia-a-dia dos nossos clientes. Trabalhamos em estreita relação com profissionais de saúde, cientistas, engenheiros e outros especialistas para responder às problemáticas dos nossos clientes.

# Nutrisens

---

A **Nutrisens**, com um papel-chave na nutrição clínica, oferece soluções para diversas patologias.

## **O nosso compromisso:**

---

### **Produtos:**

Todos os produtos Nutrisens são produzidos em França, o que nos permite ter um controlo de toda a produção, em termos de qualidade e de rastreabilidade. A nossa característica-chave reside nos nossos produtos saborosos e na sua qualidade organolética, porque acreditamos que se um produto é eficaz, pode e deve também ser apetecível.

### **Desempenho:**

O crescimento contínuo da Nutrisens reflete a nossa forte posição nos mercados da disfagia e da desnutrição. Entregamos diariamente produtos a mais de 7000 clientes no mundo, incluindo hospitais, casas de repouso, clínicas especializadas, farmácias e clientes particulares.

### **Equipas multidisciplinares**

As nossas equipas são compostas por nutricionistas, engenheiros agrónomos, investigadores e profissionais da área comercial. Diariamente, todos trabalham para garantir a sua satisfação.

Os produtos Nutrisens para nutrição e alimentação são inovadores, na medida em que respondem a problemas nutricionais associados a patologias específicas (tumores neurodegenerativos, insuficiência renal crônica, etc.) ou ao envelhecimento (saúde oral débil, disfagia, desnutrição, etc.).

## Um produto adaptado a cada necessidade

Por forma a responder às necessidades específicas da maioria da população, integramos diversas variantes nos nossos produtos: edulcorados para pacientes diabéticos, sem lactose para intolerantes à lactose, sem glúten para celíacos, enriquecidos em vitaminas e minerais para pacientes com necessidades aumentadas, e com ou sem fibra para pacientes com distúrbios a nível intestinal.

## Cinco gamas de produtos, um objetivo

Para alcançarmos o objetivo proposto de termos o foco nos nossos pacientes, desenvolvemos cinco linhas de produtos, adaptadas a patologias específicas:

**Disfagia:** águas gelificadas em pó ou prontas a usar, espessantes, preparações de cereais em pó, refeições pré-cozinhadas (esterilizadas ou pasteurizadas), e desidratadas. Uma gama completa de produtos para hidratação e nutrição, para consumir ao longo de todo o dia.

**Desnutrição:** cremes, bebidas, sobremesas e suplementos modulares. Fica mais simples e prazeroso adicionar proteínas e calorias à sua dieta com os nossos produtos.

**Distúrbios digestivos:** fibras solúveis e insolúveis para combater distúrbios nos processos digestivos. Os nossos suplementos nutricionais ajudá-lo-ão a reatingir o seu equilíbrio.

**Diálise:** passar de uma dieta rica em proteína para uma mais restrita pode ser difícil para alguns, mas com as nossas refeições específicas para diálise, não terá de se preocupar com o risco de aumento do sódio, potássio e fósforo.

**Alzheimer:** os nossos menus e suplementos adaptados visam aumentar o foco dos nossos pacientes nas refeições e estimular a sua autonomia.



disfagia



# Deglutição e disfagia

A deglutição é normalmente uma ação automática e involuntária que permite transferir líquidos, sólidos, ou substâncias misturadas da boca para o estômago através da faringe e do esófago. A deglutição compreende três fases distintas, estreitamente relacionadas: a fase oral, a fase faríngea e a fase esofágica. A disfagia, muitas vezes identificada como sinal ou sintoma de outras doenças e não como uma patologia em si, é a alteração de um ou mais destes estados e envolve um importante risco de aspiração de conteúdo alimentar pelas vias aéreas.

## Precauções nutricionais

### Espessar:

Os espessantes são obtidos a partir de amido ou gomas e aumentam a viscosidade dos líquidos e de refeições frias ou quentes. A maioria dos espessantes da Nutrisens é resistente à amilase salivar e mantém a sua consistência ao longo de todo o processo de deglutição. O seu sabor neutro permite que sejam adicionados a preparações doces e salgadas.

### Hidratar:

As águas gelificadas da Nutrisens têm um perfil de fluxo e viscosidade específicos que lhes permite deslizar lentamente ao longo das membranas mucosas, prevenindo o risco de aspiração.

### Nutrir:

A hidratação em si não é suficiente: os pacientes devem comer de acordo com as suas necessidades. A Nutrisens desenvolveu uma grande gama de produtos doces e salgados, prontos a comer e desidratados, para o pequeno-almoço, almoço, jantar e snacks para os nossos pacientes com problemas de mastigação e deglutição.

*Descubra a nossa linha de produtos frescos pasteurizados e congelados com textura modificada. Peça o seu catálogo!*

# 1 DSA 2 pack

## 3 D.S.A Dysphagia Standardized Assessment



A gestão da disfagia requer uma abordagem multidisciplinar, que envolva o diagnóstico do médico, uma nova dieta prescrita por um nutricionista e uma reeducação por um terapeuta da fala. Por forma a recomendar os melhores produtos para nutrição e hidratação, é necessária uma abordagem padronizada, assim como regras simples e texturas específicas.

Em resposta a esta problemática, a Nutrisens desenvolveu o DSA Pack (Dysphagia Standardized Assessment), um teste desenvolvido para avaliar a capacidade de deglutição dos pacientes de acordo com a reação à ingestão de um volume de líquido e de um grau (correspondente a uma textura descrita pela viscosidade e limiar de fluxo). O resultado do teste determina o grau de consistência (néctar, mel, pudim, puré) mais adaptado à capacidade de deglutição de cada paciente, por forma a garantir a sua hidratação.

Para mais informações, consulte o nosso site [www.dsapack.com](http://www.dsapack.com)

# Testemunho



*Didier Bleeckx, Co-Diretor – setor paramédico do Grand Hospital de Charleroi na Bélgica - e fisioterapeuta-terapeuta ocupacional, é autor de numerosas publicações sobre disfagia. Em 2001, publicou um artigo notório nas Boeck editions sobre a educação e reeducação de distúrbios da deglutição.*

O DSA Pack é uma ferramenta para a gestão quotidiana da disfagia. Foi desenvolvido por um especialista neste tema. Este teste complementa os exames clínicos dos problemas de deglutição realizados pelo fisioterapeuta ou terapeuta da fala e guia o processo de escolha da consistência mais apropriada para cada paciente, de acordo com as dificuldades de ingestão de líquidos e/ou sólidos.

A gama de produtos para disfagia foi desenvolvida com base no conhecimento dos mecanismos anatómicos e fisiológicos da deglutição. As propriedades reológicas dos nossos produtos foram desenvolvidas pela observação dos nossos pacientes. Estas propriedades respondem às diferentes fases do mecanismo complexo que é a deglutição e auxiliam a implementação de cuidados médicos e a reeducação, limitando o risco de complicações.

O DSA pack é uma ferramenta específica que recomendo para a gestão de pacientes com disfagia ou para pessoas conscientes desta problemática.

## HYDRA'FRUIT Grau 1

açucarada | edulcorada

### Descrição

Água gelificada grau 1. A sua textura fluída e sabor estimulam o reflexo de deglutição. A textura definida por três graus estandardizados permite um cuidado ótimo de pacientes com disfagia. O produto resiste à amilase salivar, pelo que conserva a sua consistência ao longo do processo de deglutição, proporcionando aos pacientes mais de 92% de água. Graças à presença de sumos concentrados, o seu sabor é muito agradável. Sólido a temperatura ambiente, não se desfaz na boca e desliza lentamente pelas membranas mucosas. Sem lactose, sem glúten.

### Indicações e contraindicações:

Este produto permite a hidratação de pacientes com disfagia, diminuindo o risco de aspiração. A versão edulcorada é adequada a pacientes diabéticos. Não aconselhado a crianças com menos de 3 anos. Não deve ser usado como fonte exclusiva de alimentação. Usar sob supervisão médica.

### Dose média recomendada:

6-8 copos por dia, de acordo com a prescrição.



### Conservação:

Tempo de prateleira antes da abertura: 18 meses armazenado entre 4°C e 25°C.

Depois de aberto, conservar no frigorífico (entre 0°C e 4°C) por um máximo de 24 horas.

### Açucarada:

Alperce, Ananás, Limão.

### Edulcorada:

Alperce, Laranja, Frutos vermelhos.

### Apresentação:

Copos translúcidos de 125g.

Caixas de 24 copos.

## VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS

Por 100g	Açucarada			Edulcorada		
	Alperce	Ananás	Limão	Alperce	Laranja	F. Verm.
<b>Energia KJ/Kcal</b>	84/20	128/30	120/28	28/7	34/8	9/2
Água (%)	95	92	93	98	97	99
<b>Lípidos (g)</b>	0	0	0	0	0	0
Dos quais saturados (g)	0	0	0	0	0	0
<b>Hidratos de Carbono (g)</b>	4,5	7	6,3	1,1	1,5	0,1
Dos quais açúcares (g)	4,2	6,3	5,4	1,1	1,4	0,1
<b>Fibra (g)</b>	<1	<1	<1	<1	<1	<1
<b>Proteínas (g)</b>	0,2	0,2	0,1	0,2	0,1	0,1
<b>Sal (g)</b>	<0,02	<0,02	<0,02	<0,02	<0,07	<0,02
Na (g)	0,007	0,007	0,007	0,009	0,009	0,009
Ca (mg)	10	10	10	9,9	9,9	9,9
Mg (mg)	3,1	3,1	3,1	1,9	1,9	1,9
K (mg)	31	31	31	21,2	21,2	21,2

## HYDRA'FRUIT Grau 2

açucarada | edulcorada

### Descrição:

Água gelificada grau 2. A sua textura fluída e sabor estimulam o reflexo de deglutição. A textura definida por três graus standardizados permite um cuidado ótimo de pacientes com disfagia. O produto resiste à amilase salivar, pelo que conserva a sua consistência ao longo do processo de deglutição, proporcionando aos pacientes mais de 91% de água. Graças à presença de sumos concentrados, o seu sabor é muito agradável. Sólido a temperatura ambiente, não se desfaz na boca e desliza lentamente pelas membranas mucosas. Sem lactose, sem glúten.

### Indicações e contraindicações:

Este produto permite a hidratação de pacientes com disfagia, diminuindo o risco de aspiração. A versão edulcorada é adequada a pacientes diabéticos. Não aconselhado a crianças com menos de 3 anos. Não deve ser usado como fonte exclusiva de alimentação. Usar sob supervisão médica.

### Dose média recomendada:

6-8 copos por dia, de acordo com a prescrição.



### Conservação:

Tempo de prateleira antes da abertura: 18 meses armazenado entre 4°C e 25°C. Depois de aberto, conservar no frigorífico (entre 0°C e 4°C) por um máximo de 24 horas.

### Açucarada:

Alperce, Ananás, Limão.

### Edulcorada:

Alperce, Laranja, Frutos vermelhos.

### Apresentação:

Copos translúcidos de 125g. Caixas de 24 copos.

# VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS



Por 100g	Açucarada			Edulcorada		
	Alperce	Ananás	Limão	Alperce	Laranja	F. verm.
<b>Energia KJ/Kcal</b>	85/20	137/33	120/28	34/8	38/9	9/2
Água (%)	94	91	92	97	97	99
<b>Lípidos (g)</b>	0	0	0	0	0	0
Dos quais saturados (g)	0	0	0	0	0	0
<b>Hidratos de Carbono (g)</b>	4,4	7,6	6,3	1,2	1,7	0,1
Dos quais açúcares (g)	4,1	6,4	5,4	1,1	1,4	0,1
<b>Fibra (g)</b>	<1	<1	<1	<1	<1	<1
<b>Proteínas (g)</b>	0,2	0,2	0,1	0,3	0,2	0,1
<b>Sal (g)</b>	<0,03	<0,03	<0,03	<0,03	<0,03	<0,03
Na (g)	0,013	0,013	0,013	0,011	0,011	0,011
Ca (mg)	10,7	10,7	10,7	11,8	11,8	11,8
K (mg)	49	49	49	2	2	2
Mg (mg)	3,2	3,2	3,2	31,2	31,2	31,2

## HYDRA'FRUIT Grau 3

açucarada | edulcorada

### Descrição:

Água gelificada grau 3. A sua textura fluída e sabor estimulam o reflexo de deglutição. A textura definida por três graus standardizados permite um cuidado ótimo de pacientes com disfagia. O produto resiste à amilase salivar, pelo que conserva a sua consistência ao longo do processo de deglutição, proporcionando aos pacientes mais de 91% de água. Graças à presença de sumos concentrados, o seu sabor é muito agradável. Sólido a temperatura ambiente, não se desfaz na boca e desliza lentamente pelas membranas mucosas. Sem lactose, sem glúten.

### Indicações e contraindicações:

Este produto permite a hidratação de pacientes com disfagia, diminuindo o risco de aspiração. A versão edulcorada é adequada a pacientes diabéticos.

Não aconselhado a crianças com menos de 3 anos. Não deve ser usado como fonte exclusiva de alimentação.

Usar sob supervisão médica.

### Dose média recomendada:

6-8 copos por dia, de acordo com a prescrição.



### Conservação:

Tempo de prateleira antes da abertura: 18 meses armazenado entre 4°C e 25°C.

Depois de aberto, conservar no frigorífico (entre 0°C e 4°C) por um máximo de 24 horas.

### Açucarada:

Alperce, Limão, Ananás, Romã, Laranja, Frutos vermelhos, Maçã, Uva.

### Edulcorada:

Alperce, Limão, Ananás, Romã, Laranja, Frutos vermelhos, Maçã, Uva.

### Apresentação:

Copos translúcidos de 125g. Caixas de 24 copos.

## VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS

Por 100g	Açucarada							
	Alperce	Ananás	Laranja	F. verm.	Romã	Limão	Maçã	Uva
<b>Energia KJ/Kcal</b>	88/21	136/33	145/35	130/31	130/31	99/24	116/28	181/43
Água (%)	94	91	90	92	92	92	92	89
<b>Lípidos (g)</b>	0	0	0	0	0	0	0	0
Dos quais saturados (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>H. de Carbono (g)</b>	4,6	7,8	8,3	6,7	6,7	6,4	6,4	10,2
Dos quais açúcares (g)	4,1	7,2	7,7	6,4	6,4	6,4	6,4	10,2
<b>Fibra (g)</b>	<1	<1	<1	<1	<1	<1	<1	< 1
<b>Proteínas (g)</b>	0,3	0	0,3	0,2	0,2	0,1	0,2	0,3
<b>Sal (g)</b>	<0,05	<0,05	<0,05	<0,05	<0,05	<0,05	<0,05	<0,05
Na (g)	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
Ca (mg)	12	12	12	12	12	12	12	12
Mg (mg)	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3
K (mg)	35	35	78	15	15	35	35	35
Por 100g	Edulcorada							
	Alperce	Ananás	Laranja	F. verm.	Romã	Limão	Maçã	Uva
<b>Energia KJ/Kcal</b>	36/9	43/10	46/11	17/4	17/4	46/11	39/9	51/12
Água (%)	97	96	97	98	98	97	96	96
<b>Lípidos (g)</b>	0	0	0	0	0	0	0	0
Dos quais saturados (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>H. de Carbono (g)</b>	1,6	2	1,9	0,4	0,2	1,9	1,8	2,7
Dos quais açúcares (g)	1,1	1,5	1,4	0,4	0,2	1,4	1,8	2,1
<b>Fibra (g)</b>	<1	<1	<1	<1	<1	<1	<1	<1
<b>Proteínas (g)</b>	0,3	0,2	0,5	0,2	0,3	0,5	0,2	0
<b>Sal (g)</b>	<0,05	<0,05	<0,05	<0,05	<0,05	<0,05	<0,05	<0,05
Na (g)	0,016	0,016	0,016	0,016	0,016	0,016	0,016	0,016
Ca (mg)	11,7	11,7	11,7	11,7	11,7	11,7	11,7	11,7
Mg (mg)	2	2	2	2	2	2	2	2
K (mg)	29	29	29	29	29	29	29	29

# ÁGUA GELIFICADA

açucarada | edulcorada

## Descrição:

Água gelificada. A sua textura muito espessa e sabor estimulam o reflexo de deglutição. O produto resiste à amilase salivar, pelo que conserva a sua consistência ao longo do processo de deglutição, proporcionando aos pacientes mais de 90% de água. Graças à presença de sumos concentrados, o seu sabor é muito agradável. Sólida a temperatura ambiente, não se desfaz na boca e desliza lentamente pelas membranas mucosas. Sem lactose, sem glúten.

## Indicações e contraindicações:

Este produto permite a hidratação de pacientes com disfagia, diminuindo o risco de aspiração. A versão edulcorada é adequada a pacientes diabéticos. Não aconselhado a crianças com menos de 3 anos. Não deve ser usado como fonte exclusiva de alimentação. Usar sob supervisão médica.

## Dose média recomendada:

6-8 copos por dia, de acordo com a prescrição.

## Conservação:

Tempo de prateleira antes da abertura: 18 meses armazenado entre 4°C e 25°C.

Depois de aberto, conservar no frigorífico (entre 0°C e 4°C) por um máximo de 24 horas.

## Açucarado (tampa branca):

Alperce, Limão, Romã, Laranja, Frutos vermelhos, Maçã, Uva, Neutro.

## Edulcorado (tampa azul):

Alperce, Limão, Ananás, Romã, Laranja, Frutos vermelhos, Maçã, Uva.

## Apresentação:

Copos translúcidos de 125g.  
Caixas de 24 copos.



# VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS

Por 100g	Alperce	Ananás	Laranja	F. verm.	Romã	Limão	Maçã	Açucarado
<b>Energia KJ/Kcal</b>	92/22	125/30	151/36	125/30	125/30	109/26	121/29	
Água (%)	93	92,3	89	91	91	94	92	
<b>Lípidos (g)</b>	0	0	0	0	0	0	0	
Dos quais saturados (g)	0	0	0	0	0	0	0	
<b>H. de Carbono (g)</b>	5,5	6,9	8,5	7,5	7,5	6,5	7	
Dos quais açúcares (g)	5,5	6,9	8,5	7,5	7,5	6,5	7	
Dos quais sacarose (g)	4,5	5	6,2	7	7	3	3,6	
<b>Fibra (g)</b>	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1	
<b>Proteínas (g)</b>	0,3	0	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	
Na (g)	0,017	0,012	0,02	0,015	0,013	0,02	0,024	
Ca (mg)	14	12	22	18	16	14	17	
K (mg)	67	39	110	21	15	69	77	
Mg (mg)	3	0,9	6	1	0,5	3,4	3,2	
Por 100g	Alperce	Laranja	F. verm.	Romã	Maçã	Neutro	Uva	Edulcorado
<b>Energia KJ/Kcal</b>	62/15	102/24	8/2	37/9	67/16	10/3	118/28	
Água (%)	96	93	97	97	95	98	93	
<b>Lípidos (g)</b>	0	0	0	0	0	0	0	
Dos quais saturados (g)	0	0	0	0	0	0	0	
<b>H. de Carbono (g)</b>	3,7	5,6	0,5	1,9	4	1,5	5,5	
Dos quais açúcares(g)	3,7	5,6	0,5	1,9	4	1,5	4,7	
Dos quais sacarose (g)	0	0	0	0	0	0	0,1	
<b>Fibra (g)</b>	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1	
<b>Proteínas (g)</b>	0	0,5	0,3	0,3	0,3	0,1	0,5	
Na (g)	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,02	0,03	
Ca (mg)	18	22	22	14	17	19	25	
K (mg)	64	110	110	26	62	26	46	
Mg (mg)	3	6	6	1	3	0,9	3,4	

# JELLY

## Edulcorada

### Descrição:

Água gelificada com edulcorante. A Jelly é específica para distúrbios severos da deglutição. Pode ser desenhada e cortada em cubos. A sua textura firme e sabor estimulam o reflexo de deglutição. O produto resiste à amilase salivar, pelo que conserva a sua consistência ao longo do processo de deglutição, proporcionando aos pacientes mais de 98% de água. Adequada a diabéticos. A Jelly é muito agradável durante o verão porque hidrata, refresca e sacia a sede. Sem lactose, sem glúten e sem gelatina.

### Indicações e contraindicações:

Este produto permite a hidratação de pacientes com disfagia, diminuindo o risco de aspiração. É adequado a pacientes com necessidade de uma dieta pobre em açúcares.

Não aconselhado a crianças com menos de 3 anos. Não deve ser usado como fonte exclusiva de alimentação. Usar sob supervisão médica.

### Dose média recomendada:

6-8 copos por dia, de acordo com a prescrição.

### Conservação:

Tempo de prateleira antes da abertura: 18 meses armazenado entre 4°C e 25°C.

Depois de aberto, conservar no frigorífico (entre 0°C e 4°C) por um máximo de 24 horas.

### Edulcorada (tampa azul):

Limão, Frutos exóticos, Romã, Laranja, Maçã, Menta.

### Apresentação:

Copos translúcidos de 125g.

Caixas de 24 copos.



## VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS

Por 100g	Laranja	F. Exóticos	Romã	Limão	Líchia	Menta
Energia KJ/Kcal	8,5/2	10,9/2,6	13/3	11/2,8	10,9/2,6	8,5/2
Água (%)	98	98	98	98	98	98
Lípidos (g)	0	0	0	0	0	0
H. de Carbono (g)	< 0,2	< 0,2	< 0,2	< 0,2	< 0,2	< 0,2
Dos quais açúcares (g)	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	0,11
Fibra (g)	0,7	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Proteínas (g)	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
Sal (g)	0,08	0,079	0,079	0,079	0,079	0,079
Na (g)	0,031	0,031	0,031	0,031	0,031	0,031
Ca (mg)	1	1	1	1	1	1
K (mg)	240	240	240	240	240	240
Mg (mg)	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6

## HYDR'INSTANT

### Açucarada

#### Descrição

Água gelificada em pó, a ser reconstituída com água. Águas gelificadas com graus de 1 a 3 podem ser criadas, de acordo com o volume de água usada. A água gelificada mantém-se sólida e não se desfaz na boca. Sem gelatina, sem lactose, sem glúten, sem corantes azóicos.

A lata contém uma colher-medida (10g).

#### Indicações e contraindicações:

Este produto permite a hidratação de pacientes com disfagia, diminuindo o risco de aspiração. Para a preparação, verta o pó na quantidade necessária de água e agite com uma vara de arames ou shaker. Também pode misturar a preparação com um garfo, o que poderá causar a formação de grumos. Quando usar mais que uma colher-medida, junte todo o pó num recipiente e siga as instruções mencionadas.

Não aconselhado a crianças com menos de 3 anos. Não deve ser usado como fonte exclusiva de alimentação. Usar sob supervisão médica.

#### Dose média recomendada:

Pelo menos 1 saqueta por dia ou 30g de pó (1L de

produto acabado), de acordo com a prescrição.  
Textura néctar (grau 1): 3 c.m. em 2,1L de água.  
Textura mel (grau 2): 3 c.m. em 1,6L de água.  
Textura pudim (grau 3): 3 c.m. em 1,2L de água.

#### Conservação:

Tempo de prateleira antes da abertura: 24 meses armazenado em local seco e fresco. Depois de preparada, a água gelificada deve ser conservada no frigorífico e consumida nas 48 horas após a preparação. Depois de aberta, a lata deve ser consumida no prazo de 1 mês.

#### Versão em saquetas açucarada:

Alperce, Ananás, Limão, Frutos vermelhos, Romã, Maçã, Chá de pêssego.

#### Versão em lata açucarada:

Alperce, Ananás, Limão, Frutos vermelhos, Romã, Maçã, Chá de pêssego.

#### Apresentação:

Saquetas de 30g. Embalagens com 6 caixas de 15 saquetas (90 saquetas no total).  
Latas de 600g. Caixas com 6 latas.

## VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS



	Por 100g	Por 1L de produto pronto (3 colheres-medida = 30g)
<b>Energia KJ/Kcal</b>	1369/326	411/98
<b>Lípidos (g)</b>	< 0,4	< 0,12
Dos quais saturados (g)	< 0,15	< 0,045
<b>H. de carbono (g)</b>	65	19,5
Dos quais açúcares (g)	33,5	10,05
<b>Fibra (g)</b>	27,7	8,31
<b>Proteínas (g)</b>	1,5	0,45
<b>Sal (g)</b>	0,28	0,08
<b>Na (g)</b>	0,11	0,03

# HYDR'INSTANT

## edulcorada

### Descrição:

Água gelificada em pó, a ser reconstituída com água. Águas gelificadas com graus de 1 a 3 podem ser criadas, de acordo com o volume de água usada. A água gelificada mantém-se sólida e não se desfaz na boca. Sem gelatina, sem lactose, sem glúten, sem corantes azóicos. A lata contém uma colher-medida (8,5g).

### Indicações e contraindicações:

Este produto permite a hidratação de pacientes com disfagia, diminuindo o risco de aspiração. Esta versão é adequada a pacientes diabéticos e aos que necessitam de uma dieta pobre em açúcar. Para a preparação, verta o pó na quantidade necessária de água e agite com uma vara de arames ou shaker durante 1-2 minutos. Também pode misturar a preparação com um garfo, o que poderá causar a formação de grumos. Se usar mais que uma colher-medida, junte todo o pó num recipiente e siga as instruções mencionadas.

Não aconselhado a crianças com menos de 3 anos. Não deve ser usado como fonte exclusiva de alimentação.

Usar sob supervisão médica.

### Dose média recomendada:

Pelo menos 1 saqueta por dia ou 25g de pó (1L de produto acabado), de acordo com a prescrição. Textura néctar (grau 1): 3 c.m. em 2,4L de água. Textura mel (grau 2): 3 c.m. em 1,6L de água. Textura pudim (grau 3): 3 c.m. em 1L de água.

### Conservação:

Tempo de prateleira antes da abertura: 24 meses armazenado em local seco e fresco. Depois de preparada, a água gelificada deve ser conservada no frigorífico e consumida nas 48 horas seguintes. Depois de aberta, a lata deve ser consumida em 1 mês.

### Versão em saquetas edulcorada:

Alperce, Limão, Frutos vermelhos, Romã, Menta, Pera, Maçã.

### Versão em lata edulcorada:

Alperce, Limão, Frutos vermelhos, Romã, Laranja, Maçã.

### Apresentação:

Saquetas de 25g. Embalagens com 6 caixas de 15 saquetas (90 saquetas no total).

Latas de 625g. Caixas de 6 latas.

## VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS



	Por 100 g	Por 100mL de produto acabado
<b>Energia KJ/Kcal</b>	1221/289	30/7
<b>Lípidos (g)</b>	0,4	0,01
Dos quais saturados (g)	<0,1	<0,01
<b>H. de carbono (g)</b>	65,3	1,59
Dos quais açúcares (g)	4,3	0,10
<b>Fibra (g)</b>	32,3	0,79
<b>Proteínas (g)</b>	1,7	0,04
<b>Sal (g)</b>	1,2	0,03

## GEL'M

### Descrição:

Espessante instantâneo em pó. Destinado a aumentar a viscosidade de preparações alimentares ou dar uma consistência gelatinosa a várias preparações (puré de fruta ou legumes (crus ou cozinhados), refeições homogeneizadas e diversas bebidas (água, sumos de fruta, chá, café)) sem alteração do sabor. O Gel'M é obtido a partir de amido de batata e é solúvel a quente e frio. Dissolve-se facilmente e não contém açúcares de assimilação rápida. Sem lactose, sem glúten. A lata contém uma colher-medida (5g).

### Indicações e contraindicações:

Destinado a pacientes com disfagia. Para a preparação, verta o pó no produto a ser espessado e agite continuamente.

Não aconselhado a crianças com menos de 3 anos. Não deve ser usado como fonte exclusiva de alimentação. Usar sob supervisão médica.

### Doses médias para preparação:

Textura néctar (grau 1): 1 colher-medida em 200mL de água.

Textura mel (grau 2): 1,5 colheres-medida em 200mL de água.

Textura pudim (grau 3): 2 colheres-medida em 200mL de água.

### Conservação:

Tempo de prateleira antes da abertura: 24 meses armazenado em local seco e fresco. Depois de aberta, a lata deve ser consumida no prazo de 1 mês.

### Sabor:

Neutro.

### Apresentação:

Saquetas de 10g. Caixas de 150 saquetas.

Lata de 300g. Caixas de 6 latas.

## VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS



	Por 100g de pó
<b>Energia KJ/Kcal</b>	1611/379
<b>Lípidos (g)</b>	<0,5
Dos quais saturados (g)	0
<b>H. de carbono (g)</b>	95
Dos quais açúcares (g)	0
<b>Fibra (g)</b>	0
<b>Proteínas (g)</b>	<0,5
<b>Sal (g)</b>	0,8
Na (g)	0,3
P (mg) / % VRN*	64/9,14 %
Ca (mg) / % VRN*	8,0/1 %
K (mg) / % VRN*	2,1/0,11 %
Cl (mg) / % VRN*	<3,6/<0,45 %
Mg (mg) / % VRN*	2,7/0,72 %

\* Valor de Referência do Nutriente

## GEL'AMI

### Descrição:

Espessante instantâneo em pó. Destinado a aumentar a viscosidade de preparações alimentares ou dar uma consistência gelatinosa a várias preparações (puré de fruta ou legumes (crus ou cozinhados), refeições homogeneizadas e diversas bebidas (água, sumos de fruta, chá, café)) sem alteração do sabor. O Gel'Ami é obtido a partir de amido de batata e maltodextrina, é solúvel a quente e frio e dissolve-se facilmente. Não contém OGM. Sem lactose, sem glúten. A lata contém uma colher-medida (6g).

### Indicações e contraindicações:

Destinado a pacientes com disfagia. Para a preparação, verta o pó no produto a ser espessado e agite continuamente. Não aconselhado a crianças com menos de 3 anos. Não deve ser usado como fonte exclusiva de alimentação. Usar sob supervisão médica.

### Doses médias para preparação:

Textura néctar (grau 1): 1,5 colheres-medida em 200mL de água.  
Textura mel (grau 2): 2 colheres-medida em 200mL de água.  
Textura pudim (grau 3): 3 colheres-medida em 200mL de água.

### Conservação:

Tempo de prateleira antes da abertura: 24 meses armazenado em local seco e fresco. Depois de aberta, a lata deve ser consumida no prazo de 1 mês.

### Sabor:

Neutro.

### Apresentação:

Latas de 300g. Caixas de 6 latas.  
Latas de 800g. Caixas de 6 latas.  
Sacos de 1Kg. Caixas de 10 sacos.

## VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS



	Por 100g de pó
Energia KJ/Kcal	1618/381
Lípidos (g)	<0,5
Dos quais saturados (g)	0
H. de carbono (g)	95
Dos quais açúcares (g)	1,2
Fibra (g)	<0,5
Proteínas (g)	0,5
Sal (g)	0.44

## GEL'CLEAR

### Descrição:

Espessante instantâneo translúcido em pó. Destinado a aumentar a viscosidade de preparações alimentares ou dar uma consistência gelatinosa a várias preparações (purê de fruta ou legumes (crus ou cozinhados), refeições homogeneizadas e diversas bebidas (água, sumos de fruta, chá, café)) sem alteração do sabor. O Gel'Clear é composto por goma xantana e maltodextrina (resistente à amilase salivar), é solúvel a quente e frio e dissolve-se facilmente. Não contém OGM. Sem lactose, sem glúten.

A lata contém uma colher-medida (0,5g).

### Indicações e contraindicações:

Destinado a pacientes com disfagia. Para a preparação, verta o pó no produto a ser espessado e agite continuamente com uma vara de arames ou shaker.

Não aconselhado a crianças com menos de 3 anos. Não deve ser usado como fonte exclusiva de alimentação.

Usar sob supervisão médica.

### Doses médias para preparação:

Textura néctar (grau 1): 3 colheres-medida em 100mL de água.

Textura mel (grau 2): 4 colheres-medida em 100mL de água.

Textura pudim (grau 3): 8 colheres-medida em 100mL de água.

### Conservação:

Tempo de prateleira antes da abertura: 24 meses armazenado em local seco e fresco. Depois de aberta, a lata deve ser consumida no prazo de 1 mês.

### Sabor:

Neutro.

### Apresentação:

Latas de 125g. Caixas com 6 latas.

## VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS

	Por 100g de pó	Por 1 c.m. (0,5g)
<b>Energia KJ/Kcal</b>	1301/307	7/2
<b>Lípidos (g)</b>	<0,1	<0,1
Dos quais saturados (g)	<0,1	<0,1
<b>H. de carbono (g)</b>	62,2	0,31
Dos quais açúcares (g)	4,7	0,02
<b>Fibra (g)</b>	25,1	0,13
<b>Proteínas (g)</b>	2	0,01
<b>Sal (g)</b>	3,3	0,02
Na (mg)	1,3	0,01
K (mg)	788,6	3,94
Cl (mg)	708	3,54



## NUTRI'DEJ

### Descrição:

Preparação de cereais desidratada em pó. A lata contém 1 colher-medida (0,5g).

### Indicações e contraindicações:

Destinado a pacientes com disfagia ou distúrbios da mastigação. Para a preparação, junte 3-4 c.m. (30-40g) de pó em 200mL de leite magro frio ou quente. Mexa até obter uma textura homogênea.

Não aconselhado a crianças com menos de 3 anos. Não deve ser usado como fonte exclusiva de alimentação. Usar sob supervisão médica.

### Doses médias para preparação:

Textura fluída: 3 c.m. (30g) em 200mL de leite.

Textura de papa: 4 c.m. (40g) em 200mL de leite.

### Conservação:

Tempo de prateleira antes da abertura: 24 meses armazenado em local seco e fresco. Depois de reconstituído, deve ser armazenado no frigorífico



e consumido nas 24 horas seguintes. Depois de aberta, a lata deve ser consumida no prazo de um mês.

### Sabor:

Biscoito, Mel, Pralina, Baunilha.

### Apresentação:

Latas de 900g. Caixas de 6 latas.

## VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS

	Biscoito		Mel		Pralina		Baunilha	
	Por 100g de pó 1636/386	Por 1 porção (35g) 491/116	Por 100g de pó 1636/386	Por 1 porção (35g) 491/116	Por 100g de pó 1636/386	Por 1 porção (35g) 491/116	Por 100g de pó 1577/373	Por 1 porção (35g) 473/112
<b>Por 100g</b>								
<b>Energia KJ/Kcal</b>	1,9	0,57	1,9	0,57	1,9	0,57	1,3	0,39
Água (%)	0,31	0,09	0,31	0,09	0,31	0,09	0,3	0,08
<b>Lípidos (g)</b>	80,9	24,27	80,9	24,27	80,9	24,27	81,1	24,32
Dos quais saturados (g)	23,4	7,02	23,4	7,02	23,4	7,02	21,7	6,50
<b>Fibra (g)</b>	3,2	0,96	3,2	0,96	3,2	0,96	3,4	1,02
<b>Proteínas (g)</b>	9,6	2,88	9,6	2,88	9,6	2,88	7,9	2,36
<b>Sal (g)</b>	< 0,1	< 0,01	< 0,1	< 0,01	< 0,1	< 0,01	< 0,1	< 0,01
Na (g)	< 0,1	< 0,01	< 0,1	< 0,01	< 0,1	< 0,01	< 0,1	< 0,01
P (mg) / % VRN*	111,1/16%	33,33	96,4/14%	28,9	106,8/15,2%	32,04	111,1/15,9%	33,33
Ca (mg)	22,4	6,72	16	4,8	15,8	4,74	22,4	6,72
Zn (mg)	0,8	0,24	0,8	0,24	0,7	0,21	0,8	0,24
Mg (mg)	27,9	8,37	21,6	6,48	22	6,6	27,9	8,37
K (mg)	167,1	50,13	140	42	128,3	38,49	167,1	50,13

\* Valor de Referência do Nutriente

## REFEIÇÕES PRONTAS

### homogeneizadas e esterilizadas

#### Descrição:

Estas refeições homogeneizadas e esterilizadas de carne, peixe ou produtos amiláceos respeitam o equilíbrio alimentar. Estão disponíveis nas seguintes versões: com sal, com baixo teor de sal e pobre em fibras. A nossa variedade de receitas evita que os pacientes caiam na monotonia alimentar e se cansem.

#### Indicações e contraindicações:

Produto desenvolvido para pacientes com dificuldades de mastigação. Para a preparação, perfure ou levante levemente a tampa antes de aquecer (exceto se aquecer em banho-maria).

Microondas: 1 a 3 minutos.

Forno: 5 a 10 minutos (máx. 110°C).

Banho-maria: 20 minutos.

Não aconselhado a crianças com menos de 3 anos. Não deve ser usado como fonte exclusiva de alimentação. Usar sob supervisão médica.



#### Conservação:

Tempo de prateleira antes da abertura: 12 meses armazenado em local seco e fresco.

Depois de aberto, conservar no frigorífico e consumir nas 48 seguintes.

#### Versões com sal:

*Blanquette* de aves, Peixe com legumes, Carne de porco à Provençal, Carne de vaca com cenouras, Pescada com arroz, Frango com ratatouille, Frango com legumes, Pernil com dois purés, Empadão, Salmão com legumes, Massa à bolonhesa, Peru com vagens, Atum com cenouras.

#### Versões com baixo teor de sal:

Carne de vaca com cenouras, Frango com legumes, Peru com vagens.

#### Versão pobre em fibras:

Massa com carne de vaca, Massa de aves.

#### Apresentação:

Bandejas de 300g. Caixas de 24 bandejas.

## VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS

<b>Por 100g</b>	<b>Blanquette de aves</b>	<b>Peixe com legumes</b>	<b>Carne de porco à Provençal</b>	<b>Pescada com arroz</b>	<b>Massa à bolonhesa</b>	<b>Massa de aves</b>
<b>Energia KJ/Kcal</b>	377/89	356/85	396/94	404/97	485/116	<b>526/126</b>
<b>Lípidos (g)</b>	2,6	3,8	3,7	5,4	6,3	<b>6,6</b>
Dos quais saturados (g)	1,5	0,5	1,0	1,6	2,0	<b>1,0</b>
<b>H. de carbono (g)</b>	8,0	6,4	7,8	5,7	6,7	<b>5,9</b>
Dos quais açúcares (g)	0,6	1,0	2,0	<0,5	2,4	<b>&lt;0,5</b>
<b>Proteínas (g)</b>	8,2	5,5	6,6	6,1	7,5	<b>10,5</b>
<b>Fibra (g)</b>	0,5	1,9	1,7	0,6	1,3	<b>0,5</b>
<b>Sal (g)</b>	0,52	0,64	0,61	0,63	0,40	<b>0,77</b>
<b>Por 100g</b>	<b>Frango com ratatouille</b>	<b>Pernil com dois purés</b>	<b>Empadão</b>	<b>Salmão com legumes</b>	<b>Massa com carne de vaca</b>	<b>Atum com cenouras</b>
<b>Energia KJ/Kcal</b>	386/92	494/118	571/137	588/141	<b>698/168</b>	421/100
<b>Lípidos (g)</b>	4,0	6,0	7,9	9,7	<b>11,6</b>	3,9
Dos quais saturados (g)	0,7	0,6	2,4	1,1	<b>3,1</b>	0,6
<b>H. de carbono (g)</b>	6,1	10,1	8,5	7,8	<b>6,0</b>	7,5
Dos quais açúcares (g)	2,6	1,7	1,8	1,1	<b>&lt;0,5</b>	1,7
<b>Proteínas (g)</b>	7,4	5,3	7,4	5,0	<b>9,4</b>	8,0
<b>Fibra (g)</b>	1,1	1,4	0,9	1,4	<b>0,7</b>	1,8
<b>Sal (g)</b>	0,66	1,07	0,48	0,46	<b>0,72</b>	0,66
<b>Por 100g</b>	<b>Carne de vaca com cenouras</b>	<b>Frango com legumes</b>	<b>Peru com vagens</b>			
<b>Energia KJ/Kcal</b>	451/108	<b>451/108</b>	421/100	<b>421/100</b>	443/106	<b>450/107</b>
<b>Lípidos (g)</b>	6,6	<b>6,5</b>	4,0	<b>4,0</b>	4,4	<b>4,4</b>
Dos quais saturados (g)	2,0	<b>2,0</b>	0,7	<b>0,7</b>	0,7	<b>0,7</b>
<b>H. de carbono (g)</b>	4,5	<b>4,5</b>	7,9	<b>7,9</b>	8,0	<b>8,4</b>
Dos quais açúcares (g)	1,7	<b>1,7</b>	1,2	<b>1,2</b>	0,5	<b>0,8</b>
<b>Proteínas (g)</b>	6,6	<b>6,6</b>	7,5	<b>7,5</b>	7,8	<b>7,8</b>
<b>Fibra (g)</b>	2,2	<b>2,2</b>	1,5	<b>1,5</b>	1,2	<b>1,3</b>
<b>Sal (g)</b>	0,59	<b>0,15</b>	0,59	<b>0,10</b>	0,56	<b>0,13</b>

Pobre em Fibras    Com sal    Com baixo teor de sal

## REFEIÇÕES PRONTAS

### homogeneizadas e desidratadas

#### Descrição:

Refeições homogeneizadas e desidratadas em pó, hiperproteicas e hipercalóricas. Fortificadas com vitaminas e minerais, adaptam-se às necessidades dos pacientes, estando disponíveis em diferentes versões: com sal, com baixo teor de sal, pobre em fibras. A diversidade de receitas permite aumentar as opções de escolha dos pacientes e evitar a monotonia alimentar.

#### Indicações e contraindicações:

Produto para pacientes desnutridos com necessidades acrescidas de proteína ou para pacientes com dificuldades de mastigação.

Para obter um puré: diluir o conteúdo da embalagem em 125cL de água quente. Mexer até ficar homogéneo. Obtêm-se 5 porções de 320g. Para obter uma sopa: diluir o conteúdo da embalagem em 250cL de água quente. Obtêm-se 10 porções de 285g.

Não aconselhado a crianças com menos de 3 anos. Não deve ser usado como fonte exclusiva de alimentação. Usar sob supervisão médica.

#### Conservação:

Tempo de prateleira antes da abertura: 24 meses armazenado em local seco e fresco.

Depois de aberta, a embalagem deve ser consumida nas 8 semanas seguintes.

#### Versões com sal:

Carne de vaca com cenouras, Pernil com dois purés, Carne de porco com puré, Frango com legumes, Vitela com legumes, Ovos à Provençal, Mousseline de peixe.

#### Versões com baixo teor de sal:

Ovos à Provençal, Frango com legumes.

#### Versão pobre em fibra:

Borrego com arroz.

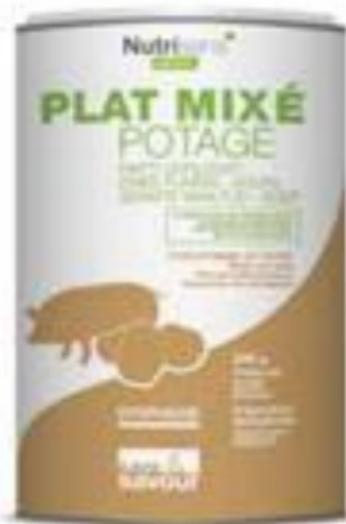
#### Apresentação:

Embalagens de 350g. Caixas de 6 embalagens.

## VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS

	Borrego com arroz	Carne de porco com puré	Carne de vaca com cenouras	Mousseline de peixe	Frango com legumes
<b>Por 100g</b>					
<b>Energia KJ</b>	1901	1831	1865	1832	1763
<b>Energia Kcal</b>	455	437	446	437	421
<b>Lípidos (g)</b>	18	16,6	17,4	16,6	15,5
Dos quais saturados (g)	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4
<b>H. de carbono (g)</b>	45,1	39,4	43,5	41,3	40,3
Dos quais açúcares (g)	2,3	1,7	2,1	2,2	2,0
<b>Fibra (g)</b>	0,5	3,2	2,4	2,5	4,3
<b>Proteínas (g)</b>	26,8	30,2	27,3	29,1	29,3
<b>Sal (g)</b>	2,5	3,25	1,75	2,5	1,32
Na (g)	1	1,3	0,7	1	0,527
	<b>Frango com legumes</b>	<b>Pemil com dois purés</b>	<b>Ovos à Provençal</b>		<b>Vitela com legumes</b>
<b>Por 100g</b>					
<b>Energia KJ</b>	1756	1848	1756	1791	1785
<b>Energia Kcal</b>	421	441	419	428	429
<b>Lípidos (g)</b>	15,5	15,3	15,8	15,8	16,7
Dos quais saturados (g)	1,3	1,3	2,3	2,3	1,4
<b>H. de carbono (g)</b>	39,7	47,9	37,2	39,3	38,1
Dos quais açúcares (g)	2	2,7	1,3	1,5	1,5
<b>Fibra (g)</b>	4,5	2,2	3,7	3,7	4,4
<b>Proteínas (g)</b>	29	26,5	30,9	30,9	29,9
<b>Sal (g)</b>	2,25	1,75	2,8	0,7	1,5
Na (g)	0,9	0,7	1,13	0,277	0,6

Pobre em Fibras Com sal Com baixo teor de sal





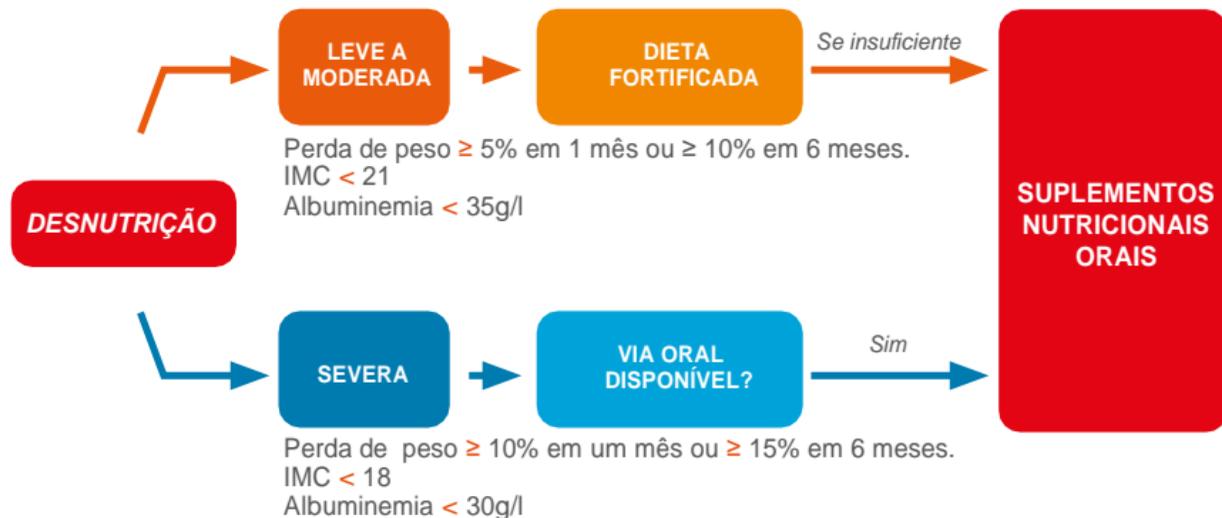


desnutrição

Cuidar

# da desnutrição

Pesagem regular dos pacientes, uma ferramenta simples para o diagnóstico da desnutrição energético-proteica (DEP).



A desnutrição é um estado patológico caracterizado por um desequilíbrio energético: uma ingestão insuficiente em relação às necessidades. A desnutrição em idosos é muitas vezes referida como desnutrição energético-proteica. É normalmente caracterizada por uma deficiência em energia e proteína e frequentemente acompanhada de deficiências em vitaminas e oligoelementos. De acordo com a Haute Autorité de Santé (HAS), a desnutrição energético-proteica afeta 15-35% dos idosos institucionalizados na Europa e 50-60% dos idosos hospitalizados.

### Causas

O envelhecimento é muitas vezes acompanhado por distúrbios alimentares que levam a um consumo alimentar insuficiente. Esta condição é muitas vezes referida como a “anorexia da idade”, caracterizada por perturbações fisiológicas e psicológicas.

A desnutrição pode ter origem endógena: as necessidades energéticas dos pacientes tornam-se muito elevadas em comparação com a sua ingestão, ou exógena: a ingestão energética é muito baixa em relação às necessidades. A desnutrição de causa endógena ou exógena tem os mesmos efeitos e, nos dois casos, os pacientes fazem uso das suas reservas energéticas.

### Cuidado Nutricional:

Os suplementos nutricionais orais Nutrisens são considerados “Alimentos Dietéticos Destinados a Fins Medicinais Específicos” (FSMP) e devem ser usados sob supervisão médica. Vários estudos têm mostrado que, usados de forma adequada, os suplementos nutricionais podem melhorar o estado nutricional dos pacientes e ter um efeito positivo na sua recuperação.

**O objetivo:** fornecer entre 300 e 900 Kcal e cerca de 30g de proteína por dia, para além da dieta normal.

**Quantidade:** 1-3 suplementos Nutrisens por dia.

**Qualidade:** Porque o respeito pelos gostos dos nossos pacientes é tão importante para nós, desenvolvemos uma grande gama de produtos com vários sabores. Oferecemos diferentes versões de produto para responder às necessidades dos nossos pacientes: produtos sem glúten para celíacos, sem lactose para intolerantes à lactose, edulcorados para diabéticos e enriquecidos em fibra para pacientes com distúrbios do processo digestivo

## CREMELINE

açucarado | edulcorado

### Descrição:

Creme pronto a comer, ideal para qualquer momento do dia. Hiperproteico e hipercalórico (12,5g de proteínas por porção). Grande variedade de sabores, para prevenir a monotonia alimentar. Sem lactose, sem glúten.

### Indicações e contraindicações:

Produto recomendado para as seguintes situações: necessidades energético-proteicas aumentadas em idosos e pessoas desnutridas (no caso de doenças como cancro, HIV, etc.), sarcopenia e intolerância à lactose temporária ou permanente. A nossa gama de produtos edulcorados é adequada a pacientes diabéticos. Adequado a pacientes com disfagia. Não aconselhado a crianças com menos de 3 anos. Não deve ser usado como fonte exclusiva de alimentação. Usar sob supervisão médica.

### Dose média recomendada:

1-3 copos por dia, de acordo com a prescrição.

### Conservação:

Tempo de prateleira antes da abertura: 18 meses armazenado entre 4°C e 25°C. Depois de aberto, conservar no frigorífico e consumir nas 24 horas seguintes.

### Cremeline sem lactose:

Alperce, Café, Caramelo, Chocolate, Limão, Baunilha.

### Cremeline edulcorado:

Alperce, Café, Limão, Baunilha.

### Apresentação:

Copos de 125g. Caixas de 24 copos.

## VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS

	Cremeline		Cremeline edulcorado	
	Por 100 g	Por 125 g	Por 100 g	Por 125 g
<b>Energia KJ/Kcal</b>	669/160	836/200	627/150	783/188
<b>Lípidos (g)</b>	5,2	6,5	6,2	7,8
Dos quais saturados (g)	2,4	3	2,4	3
Dos quais monoinsaturados (g)	1,9	2,38	2,4	3
Dos quais polinsaturados (g)	0,75	0,94	1	1,25
<b>H. de carbono (g)</b>	18,5	23,13	13,4	16,75
Dos quais açúcares (g)	12,1	15,13	3,4	4,25
Dos quais frutose (g)	< 0,3	< 0,4	2,41	3,01
Dos quais sacarose (g)	10,8	13,5	0	0
Dos quais lactose (g)	< 0,1	< 0,2	< 0,5	<0,5
Dos quais amido (g)	2,1	2,3	3,5	4,4
<b>Fibra (g)</b>	< 0,4	< 0,5	2,5	3,1
<b>Proteínas (g)</b>	10	12,5	10	12,5
<b>Sal (g)</b>	0,075	0,1	0,075	0,1
Na (g)	0,03	0,04	0,03	0,04
K (mg)	150	187,5	153	191
Ca (mg)	181	226	165	206
P (mg)	138	172,5	133	166
Mg (mg)	8,1	10,2	7,5	9,4
Fe (mg)	0	0	0,1	0,13
Vitamina E (mg)	0,65	0,81	0,92	1,15
Vitamina B1 (mg)	0,01	0,02	0,01	0,02
Vitamina B2 (mg)	0,11	0,14	0,11	0,14
Vitamina B5 (mg)	0,03	0,04	0,03	0,04
<b>Sabores disponíveis</b>	<b>Alperce, Café, Caramelo, Chocolate, Limão, Baunilha</b>		<b>Alperce, Café, Limão, Baunilha</b>	



## CREMELINE ULTRA

### açucarado

#### **Descrição:**

Creme esterilizado pronto a comer, desenvolvido para estados de desnutrição associados a escaras. Hipercalórico e hiperproteico (14g de proteínas por porção). Fortificado em nutrientes essenciais à cicatrização de lesões cutâneas, como a arginina, o zinco e a vitamina C. Sem lactose, sem corantes.

#### **Indicações e contraindicações:**

Produto recomendado para estados de desnutrição associado à presença de escaras. Adequado para pacientes com disfagia.

Não aconselhado a crianças com menos de 3 anos. Não deve ser usado como fonte exclusiva de alimentação. Usar sob supervisão médica. Não administrar em pacientes em cuidados intensivos. Não usar em pacientes com galactosemia.

#### **Dose média recomendada:**

2-3 copos por dia, de acordo com a prescrição.

#### **Conservação:**

Tempo de prateleira antes da abertura: 18 meses armazenado entre 4°C e 25°C. Depois de aberto, conservar no frigorífico e consumir nas 24 horas seguintes.

#### **Sabores:**

Café, Chocolate, Baunilha-Caramelo.

#### **Apresentação:**

Copos de 125g. Caixas de 24 copos.

## VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS

	Por 100 g	Por 125 g
<b>Energia KJ/Kcal</b>	664/160	830/200
<b>Lípidos (g)</b>	5,5	6,9
Dos quais saturados (g)	2,5	3,1
Dos quais monoinsaturados (g)	1,3	1,6
Dos quais polinsaturados (g)	0,6	0,8
<b>H. de carbono (g)</b>	15,6	19,5
Dos quais açúcares (g)	11	13,8
Dos quais sacarose (g)	10	12,5
Dos quais lactose (g)	0,45	0,56
Dos quais amido (g)	1	1,3
<b>Fibra (g)</b>	1,2	1,5
<b>Proteínas (g)</b>	11,2	14
<b>Sal (g)</b>	0,062	0,08
Vitamina A (µg)	0,1	0,13
Vitamina E (mg)	18	22
Vitamina C (mg)	80	100
K (mg)	220	275
Ca (mg)	198	248
P (mg)	215	269
Mg (mg)	43	54
Zn (mg)	5	6,25
Arginina (g)	1,5	1,9
Prolina (g)	0,9	1,13
Ácido glutâmico (g)	1,8	2,3
<b>Sabores disponíveis</b>	<b>Café, Chocolate, Baunilha-Caramelo</b>	



## PROTI-FRUITS

### Descrição:

Sobremesa à base de puré de fruta esterilizada, pronta a comer, perfeita para qualquer altura do dia. Hiperproteica e hipercalórica (8,8g de proteínas por porção). Consiste numa alternativa aos produtos lácteos. Sem lactose, sem corantes.

### Indicações e contraindicações:

Produto recomendado nas seguintes situações: necessidades energético-proteicas aumentadas em idosos e pessoas desnutridas (no caso de doenças como cancro, HIV, etc.), sarcopenia e intolerância à lactose temporária ou permanente. A nossa gama de produtos edulcorados é adequada a pacientes diabéticos. Adequado a pacientes com disfagia. Não aconselhado a crianças com menos de 3 anos. Não deve ser usado como fonte exclusiva de alimentação. Usar sob supervisão médica.

### Dose média recomendada:

1-3 copos por dia, de acordo com a prescrição.

### Conservação:

Tempo de prateleira antes da abertura: 9 meses armazenado entre 4°C e 25°C. Depois de aberto, conservar no frigorífico e consumir nas 24 horas seguintes.

### Sabores:

Maçã, Maçã-Banana, Maçã-Ameixa.

### Apresentação:

Copos de 125g. Caixas de 24 copos.



## VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS

	Maçã		Maçã-Banana		Maçã-Ameixa	
	Por 100 g	Por 125 g	Por 100 g	Por 125 g	Por 100 g	Por 125 g
<b>Energia KJ/Kcal</b>	510/122	638/153	553/132	691/166	555/133	694/166
<b>Lípidos (g)</b>	4,4	5,5	4,4	5,5	4,4	5,5
Dos quais saturados (g)	0,3	0,4	0,3	0,4	0,3	0,4
Dos quais monoinsaturados (g)	2,6	3,2	2,6	3,2	2,6	3,2
Dos quais polinsaturados (g)	1,3	1,6	1,3	1,6	1,3	1,6
<b>H. de carbono (g)</b>	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Dos quais açúcares (g)	13,6	17	16,2	20	16,3	21
Dos quais sacarose (g)	13,1	16,4	15,4	19,3	14	17,5
Dos quais lactose (g)	11,8	14,7	13	16,2	12,7	15,9
Dos quais amido (g)	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
<b>Fibra (g)</b>	0,3	0,4	1,3	1,6	0,8	1
<b>Proteínas (g)</b>	0,9	1,1	0,9	1,1	1,3	1,6
<b>Sal (g)</b>	7	8,75	7	8,75	7	8,75
Na (g)	0,005	0,0075	0,005	0,0075	0,01	0,0125
Vitamina E (mg)	0,002	0,003	0,002	0,003	0,004	0,005
K (mg)	1,2	1,5	1,2	1,5	1,1	1,6
Ca (mg)	70	87,5	110	137,5	130	162
P (mg)	4	5	4	5	8	10
Fe (mg)	13	16,3	15,2	19	23	29
	3,1	3,9	2,6	3,25	1,2	1,5

# HYPERDRINK

açucarado | edulcorado

## Descrição:

Bebida láctea hiperproteica e hipercalórica esterilizada, pronta a usar. Perfeita para qualquer momento do dia. Disponível em várias versões: clássico, 400Kcal, edulcorado, com fibras. Sem lactose, sem glúten.

## Indicações e contraindicações:

Produto recomendado para as seguintes situações: necessidades energético-proteicas aumentadas em idosos e pessoas desnutridas, sarcopenia e intolerância à lactose temporária ou permanente. A nossa gama de produtos edulcorados é adequada a pacientes diabéticos. Fórmula inovadora: para obter um granizado, guarde no congelador por 6 horas; para obter um gelado, guarde no congelador por 8 horas; para obter uma bebida quente, aqueça no microondas por alguns segundos. Não aconselhado a crianças com menos de 3 anos. Não deve ser usado como fonte exclusiva de alimentação. Usar sob supervisão médica.

## Dose média recomendada:

1-3 copos por dia, de acordo com a prescrição.



## Conservação:

Tempo de prateleira antes da abertura: 18 meses armazenado entre 4°C e 25°C. Depois de aberto, conservar no frigorífico e consumir nas 24 horas seguintes.

## Hyperdrink:

Alperce, Café, Caramelo, Chocolate, Frutos vermelhos, Neutro, Baunilha.

## Hyperdrink 400 Kcal:

Alperce, Caramelo, Baunilha.

## Hyperdrink edulcorado:

Café, Frutos vermelhos, Baunilha.

## Hyperdrink com fibras:

Alperce, Café, Baunilha

## Apresentação:

Copos de 200mL. Caixas de 12 copos.

# VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS



	Hyperdrink clássico		Hyperdrink 400 Kcal		Hyperdrink edulcorado		Hyperdrink com fibras	
	Por 100mL	Por 200mL	Por 100mL	Por 200mL	Por 100mL	Por 200mL	Por 100mL	Por 200mL
<b>Energia KJ/</b>	690/675	1380/1349	836	1672	605	1209	690	1380
<b>Energia Kcal</b>	163/162	326/324	200	400	150	300	163	326
<b>Lípidos (g)</b>	3,6/6,6	7,2/13,2	8,2	16,4	6,3	12,6	3,6	7,2
Dos quais saturados (g)	2,3/2,5	4,6/5	2,9	5,8	2,6	5,2	2,2	4,4
Dos quais monoinsaturados (g)	1/2,9	2/5,8	1,9	3,8	2,7	5,4	1,1	2,2
Dos quais polinsaturados (g)	0,3/1,1	0,6/2,2	0,75	1,5	1	2	0,3	0,6
<b>H. de carbono (g)</b>	22/15	43,5/30	22	43,5	13	26,6	22	43,5
Dos quais frutose (g)	9/1,9	18/3,8	9	18	0,5	1	9	18
Dos quais sacarose (g)	7,3/0	14,6/0	7,3	14,6	0	0	7,3	14,6
Dos quais lactose (g)	< 0,25	< 0,5	< 0,25	< 0,5	< 0,25	< 0,5	< 0,25	< 0,5
<b>Fibra (g)</b>	0	0	0	0	2	4	2	4
<b>Proteínas (g)</b>	10,5	21	10,5	21	8,7	17,3	10,5	21
<b>Sal (g)</b>	0,023	0,045	0,023	0,045	0,023	0,045	0,023	0,045
Na (g)	0,009	0,018	0,009	0,018	0,009	0,018	0,009	0,018
K (mg) / % VRN*	146/7%	292	146/7%	292	146/7%	292	146/7%	292
Ca (mg) / % VRN*	162/20%	323	162/20%	323	162/20%	323	162/20%	323
P (mg) / % VRN*	139/20%	277	139/20%	277	139/20%	277	139/20%	277
<b>Sabores disponíveis</b>	<b>Baunilha, Caramelo, Café, Chocolate, Frutos vermelhos, Neutro, Alperce</b>		<b>Baunilha, Caramelo, Alperce</b>		<b>Baunilha, Café, Frutos vermelhos</b>		<b>Baunilha, Alperce, Café</b>	

\*Valor de Referência do Nutriente

## PROTINUT

### Descrição:

Suplemento nutricional modular proteico à base de caseinato de cálcio. Elevada concentração de proteínas de alto valor biológico e excelente assimilação. Incolor, inodoro, de sabor neutro: pode ser incorporado em várias preparações quentes ou frias, sem alteração de sabor. A lata contém uma colher-medida (5g).

### Indicações e contraindicações:

Produto recomendado nas seguintes situações: necessidades energético-proteicas aumentadas dos idosos e pacientes desnutridos (no caso de patologias como cancro, HIV, etc.), sarcopenia ou para pacientes com pouco apetite que apresentem recusa alimentar.

Para preparações a temperatura ambiente: adicione o pó à preparação a suplementar.

Para preparações quentes: dilua o pó num pequeno volume de água a temperatura ambiente e adicione à preparação quente. A preparação não deve ser aquecida após incorporação do pó.

Não aconselhado a crianças com menos de 3 anos. Não deve ser usado como fonte exclusiva de alimentação. Usar sob supervisão médica.

### Dose média para uso:

A dose diária deve ser determinada pelo médico ou nutricionista e varia dependendo da idade, necessidades e estado nutricional do paciente.

De acordo com o alimento a suplementar:

- 125g de iogurte fortificado com 5g de Protinut;
- 200g de puré fortificado com 10g de Protinut;
- 250mL de sopa fortificada com 10g de Protinut;
- 100g de uma preparação homogeneizada fortificada com 5g de Protinut;
- 300g de uma preparação homogeneizada fortificada com 15g de Protinut.

### Conservação:

Tempo de prateleira antes da abertura: 24 meses em local seco e fresco. As preparações devem ser consumidas num máximo de 24 horas após preparação. Depois de aberta, a lata deve ser consumida no prazo de 1 mês.

### Sabor:

Neutro.

### Apresentação:

Saquetas de 12g. Caixas de 200 saquetas.  
Latas de 500g. Caixas de 6 latas.

## VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS

	Por 100g de pó
<b>Energia KJ/Kcal</b>	1541/363
<b>Lípidos (g)</b>	0,2
Dos quais saturados (g)	< 0,2
<b>H. de carbono (g)</b>	1,8
Dos quais açúcares (g)	< 1,8
<b>Fibra (g)</b>	0
<b>Proteínas (g)</b>	88,3
<b>Sal (g)</b>	0,025
Na (mg)	0,01
K (mg)	50
Cl (mg) / % VRN*	250/31%
Ca (mg) / % VRN*	1260/158%
P (mg) / % VRN*	700/100%
Mg (mg)	20
Fe (mg)	0,5

\*Valor de Referência do Nutriente



**Descrição:**

Suplemento nutricional modular proteico de rápida assimilação, à base de proteína do soro. Provoca uma importante libertação de aminoácidos no sangue, promovendo a síntese pós-prandial de proteína. Elevada concentração de proteína de alto valor biológico e excelente assimilação. Incolor, inodoro e de sabor neutro, pode ser incorporado em várias preparações quentes ou frias sem alteração do sabor. A lata contém uma colher-medida (4g, correspondendo a 3,5g de proteína).

**Indicações e contraindicações:**

Produto recomendado para as seguintes situações: necessidades energético-proteicas aumentadas dos idosos e pacientes desnutridos (no caso de patologias como cancro, HIV, etc.) e sarcopenia. Para preparações, adicione o pó à preparação mexendo com uma colher. Não ferva a preparação.

Não aconselhado a crianças com menos de 3 anos.

Não deve ser usado como fonte exclusiva de

alimentação. Usar sob supervisão médica. Prescrição adequada para uso pediátrico.

**Dose média recomendada:**

A dose diária deve ser determinada pelo médico ou nutricionista e varia dependendo da idade, necessidades e estado nutricional do paciente.

**Conservação:**

Tempo de prateleira antes da abertura: 12 meses em local seco e fresco. As preparações devem ser consumidas num máximo de 24 horas após preparação. Depois de aberta, a lata deve ser consumida no prazo de 1 mês.

**Sabor:**

Neutro.

**Apresentação:**

Latas de 550g. Caixas de 6 latas.

## VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS

	Por 100g de pó	Por 3 c.m. (12g de pó)
<b>Energia KJ/Kcal</b>	1626/383	195/46
<b>Lípidos (g)</b>	1,8	0,22
Dos quais saturados (g)	0,5	0,06
<b>H. de carbono (g)</b>	4,8	0,58
Dos quais açúcares (g)	< 0,1	< 0,01
<b>Proteínas (g)</b>	87,0	10,4
<b>Sal (g)</b>	0,3	0,04
Na (g)	128	15
Ca (mg)	583	70
K (mg)	488	59
Mg (mg)	75	9
P (mg)	218	26



## CALORINUT

### **Descrição:**

Suplemento modular de hidratos de carbono em pó. Incolor, inodoro e de sabor neutro: pode ser adicionado a várias preparações quentes ou frias sem alteração do seu sabor. Sem lactose, sem glúten. A lata contém uma colher-medida (7g).

### **Indicações e contra-indicações:**

Produto recomendado para as seguintes situações: necessidades energético-proteicas aumentadas dos idosos e pacientes desnutridos (no caso de patologias como cancro, HIV, etc.) e sarcopenia. Dilua o pó em preparações quentes ou frias, salgadas ou doces, líquidas ou sólidas.

Não aconselhado a crianças com menos de 3 anos. Não deve ser usado como fonte exclusiva de alimentação. Usar sob supervisão médica. Prescrição adequada para uso pediátrico.

### **Dose média recomendada:**

A dose diária deve ser determinada pelo médico ou nutricionista e varia dependendo da idade, necessidades e estado nutricional do paciente.

### **Conservação:**

Tempo de prateleira antes da abertura: 24 meses em local seco e fresco. As preparações devem ser consumidas num máximo de 24 horas após preparação. Depois de aberta, a lata deve ser consumida no prazo de 1 mês.

### **Sabor:**

Neutro.

### **Apresentação:**

Latas de 600g. Caixas de 6 latas.

## VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS

	Por 100g de pó
<b>Energia KJ/Kcal</b>	1615/380
<b>Lípidos (g)</b>	0
Dos quais saturados (g)	0
<b>H. de carbono (g)</b>	95
Dos quais açúcares (g)	7,1
<b>Fibra (g)</b>	0
<b>Proteínas (g)</b>	0
<b>Sal (g)</b>	< 0,1
Na (g)	< 0,015
Ca (mg)	< 1
K (mg)	< 0,1
Mg (mg)	< 0,03
Zn (mg)	<0,03



## CEREAL'NUT HP+

açucarado | edulcorado

### Descrição:

Preparado de cereais em pó hiperproteico, enriquecido em vitaminas e minerais. Ideal para o pequeno-almoço ou snack. A lata contém uma colher-medida.

### Indicações e contraindicações:

Produto recomendado nas seguintes situações: necessidades energético-proteicas aumentadas em idosos e pessoas desnutridas, sarcopenia ou para pacientes com problemas de mastigação ou deglutição. A versão edulcorada é adequada a pacientes diabéticos.

Para a preparação, dilua o pó em leite quente (não fervente) ou frio - 150mL de leite para uma textura pudim ou 200mL para uma textura fluída. Não aconselhado a crianças com menos de 3 anos. Não deve ser usado como fonte exclusiva de alimentação. Usar sob supervisão médica.

### Doses médias para uso:

Cereal'Nut HP+ biscoito: juntar 5-6 c.m.

Cereal'Nut HP+ biscoito edulcorado: juntar 7 c.m.

Cereal'Nut HP+ mel/pralina/frutos vermelhos: juntar 6-7 c.m.



### Conservação:

Tempo de prateleira antes da abertura: 24 meses em local seco e fresco. As preparações devem ser consumidas num máximo de 24 horas após preparação. Depois de aberta, a lata deve ser consumida no prazo de 1 mês.

### Açucarado:

Biscoito, Frutos vermelhos, Mel, Pralina.

### Edulcorado:

Biscoito.

## VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS

	Biscoito/Mel/Pralina/Frutos vermelhos		Biscoito (edulcorado)	
	Por 100 g de pó	Por porção*	Por 100 g de pó	Por porção*
<b>Energia KJ/Kcal</b>	1615,6/381	1098,8/260	1591,9/375,8	1093,1/252,2
<b>Lípidos (g)</b>	4,1	4,45	4,5	4,57
Dos quais saturados (g)	0,64	1,71	0,65	1,63
<b>H. de carbono (g)</b>	61,1	37,75	59,62	35,03
Dos quais açúcares (g)	32,98	23,39	13,39	8,02
<b>Fibra (g)</b>	1,5	0,75	2,2	0,92
<b>Proteínas (g)</b>	27,72	18,66	27,96	20
<b>Sal (g)</b>	0,685	0,5	0,698	0,21
Na (g)	0,274	0,200	0,279	0,203
P (mg)	484,8	380,3	495,2	385,45
Ca (mg)	715,2	533	728,2	539,45
Zn (mg)	3,5	2,3	3,6	2,39
K (mg)	197,2	349,1	225,1	-
Mg (mg)	150	93,2	150	93,15
Fe (mg)	5,6	2,9	5,6	2,87
Aporte de vitaminas A, E, B1, B2, PP, B6, B12, B5, B9, C, B8 e de Mg e Fe	40% VRN**	20% VRN**	40% VRN**	20% VRN**

\*\* Valor de Referência do Nutriente

\*1 porção = 50g de pó + 150mL de leite

### Apresentação:

Cereal'Nut HP+ biscoito: latas de 900g, caixas de 6 latas OU saquetas de 50g, caixas de 48 saquetas.

Cereal'Nut HP+ biscoito edulcorado: latas de 750g, caixas de 6 latas OU saquetas de 50g, caixas de 48 saquetas.

Cereal'Nut HP+ mel/pralina/frutos vermelhos: latas de 900g, caixas de 6 latas.

## SOPA

### Descrição:

Preparado de sopa desidratada hiperproteica e hipercalórica. Uma sopa contém cerca de 14g de proteína e 306Kcal. Sem óleo de palma.

### Indicações e contraindicações:

Produto recomendado nas seguintes situações: necessidades energético-proteicas aumentadas em idosos e pessoas desnutridas e sarcopenia.

Para a preparação, dilua o conteúdo da saqueta em 130-200mL de água quente, de acordo com a consistência pretendida. Não aconselhado a crianças com menos de 3 anos. Não deve ser usado como fonte exclusiva de alimentação. Usar sob supervisão médica.

### Dose média recomendada:

1-3 preparações por dia.

### Conservação:

Tempo de prateleira antes da abertura: 24 meses em local fresco e seco. As preparações devem ser consumidas num máximo de 24 horas após preparação. Depois de aberta, a caixa deve ser consumida no prazo de 1 mês.

### Sabores:

Creme de cogumelos, Legumes mediterrânicos, Mistura de legumes, Abóbora.

### Apresentação:

Saquetas de 70g. Caixas de 48 saquetas.



## VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS

	<b>Creme de cogumelos</b> Por porção*	<b>Legumes mediterrânicos</b> Por porção*	<b>Mistura de legumes</b> Por porção*	<b>Abóbora</b> Por porção*
<b>Energia KJ/Kcal</b>	1304,7/310,8	1275,5/303,8	1281,4/305,2	1285,3/305,8
<b>Lípidos (g)</b>	12,04	11,24	11,54	10,63
Dos quais saturados (g)	1,02	0,89	0,9	0,85
<b>H. de carbono (g)</b>	36,39	37,37	36,9	38,89
Dos quais açúcares (g)	13,8	14,84	13,94	14,47
<b>Fibra (g)</b>	1,96	3,01	3,08	2,31
<b>Proteínas (g)</b>	15,19	14,78	14,99	14,81
<b>Sal (g)</b>	1,6	1,2	1,5	1,18
Na (g)	0,64	0,48	0,6	0,47
P (mg)	391,9	353,2	372,1	367,2
Ca (mg)	484,3	448,9	442,4	481,3
Zn (mg)	< 0,2	0,77	0,77	0,28
Mg (mg)	1,96	2,03	2,1	2,1
K (mg)	35,4	40,6	41,65	35,3
Vitamina B1 (mg)	547,4	578,3	557,5	445,9
Vitamina B2 (mg)	0,168	0,161	0,307	0,125
Vitamina B6 (mg)	0,495	0,337	0,383	3,86
Vitamina B9 (µg)	0,23	0,343	0,399	0,2
Vitamina C (mg)	44,9	56,98	88,2	37,4
	2,18	3,96	3,82	1,45

\* 1 porção = 70g de pó + 130mL de água





# Distúrbios digestivos



# Distúrbios digestivos

Os distúrbios digestivos estão intimamente ligados ao estilo de vida: a prática de exercício físico e uma dieta equilibrada podem ser suficientes para restabelecer o equilíbrio digestivo.

## **Exercício físico:**

O exercício físico e outros hábitos simples reduzem o tempo de digestão e regulam o trânsito intestinal. O aumento da frequência respiratória e cardíaca em resposta ao exercício físico estimulam os movimentos peristálticos, diretamente responsáveis pela progressão da comida ao longo do tubo digestivo, e facilitam a evacuação das fezes.

## **Dieta:**

Uma dieta pobre em nutrientes associada a uma hidratação insuficiente pode influenciar negativamente a digestão e causar distúrbios digestivos como obstipação. A prevenção destes problemas pode ser conseguida através de uma alimentação equilibrada. A ingestão de cerca de 20 a 30g de fibras diariamente ajuda a combater a obstipação. Frutos, legumes, alimentos amiláceos e alimentos integrais são fontes naturais de fibra.

Os distúrbios na evacuação de forma regular podem ter diferentes causas:

- Tratamento de várias patologias, tal como tumores, que podem alterar a flora intestinal e provocar distúrbios.
- Envelhecimento, muitas vezes associado a uma mobilidade reduzida.
- Tratamento de escaras, contendo quantidades extra de proteína, que podem causar obstipação.

## **Precauções nutricionais necessárias:**

Quando a ingestão de fibras e líquidos é insuficiente ou impossível com uma dieta normal, os suplementos nutricionais orais Nutrisens podem ser uma solução. As fibras solúveis têm um efeito positivo na flora bacteriana do intestino e no controlo glicémico e ajudam a estimular a peristalse intestinal pelo aumento da velocidade do trânsito.

Pelo contrário, as fibras insolúveis são benéficas para regular o trânsito intestinal porque aumentam o volume das fezes, diminuem a velocidade de trânsito e favorecem a saciedade ajudando a regular o apetite e o peso.

## TRANSIFIBRE

### Descrição:

Este puré de fruta é rico em fibras solúveis e insolúveis, que contribuem para um sistema digestivo saudável e um processo digestivo normal. A ameixa, o alperce e o ruibarbo são fontes naturais destas fibras (5,5g de fibras por copo). Contém sorbitol (22,5g por copo). Sem lactose, sem glúten.

### Indicações e contraindicações:

Este produto é recomendado em situações de obstipação e para o tratamento nutricional de pacientes com dietas pobres em fibras.

Não aconselhado a crianças com menos de 8 anos.

Não deve ser usado como fonte exclusiva de alimentação. Usar sob supervisão médica.

### Dose média recomendada:

1 copo por dia para uma ou várias ingestões.

### Conservação:

Tempo de prateleira antes da abertura: 12 meses armazenado entre 4°C e 25°C. Depois de aberto, conservar no frigorífico e consumir nas 24 horas seguintes.

### Sabores:

Alperce, Ameixa, Ruibarbo.

### Apresentação:

Copos de 125g. Caixas de 24 copos.



# VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS

	Ruibarbo		Ameixa		Alperce	
	Por 100 g	Por 125 g	Por 100 g	Por 125 g	Por 100 g	Por 125 g
<b>Energia KJ/Kcal</b>	374/ 89	467/111	367/88	459/110	319/76	399/95
<b>Lípidos (g)</b>	0,05	0,06	0,04	0,05	0,04	0,05
Dos quais saturados (g)	< 0,01	< 0,01	< 0,01	< 0,01	< 0,01	< 0,01
<b>H. de carbono (g)</b>	27	34	26,7	33,4	23,7	29,6
Dos quais açúcares (g)	4,6	5,75	4,2	5,25	2,3	2,88
Dos quais frutose (g)	1,9	2,38	1,6	2	0,7	0,88
Dos quais glicose (g)	2	2,5	2,4	3	0,9	1,13
Dos quais sacarose (g)	0,7	0,88	0,2	0,25	0,7	0,88
Dos quais amido (g)	1,7	2,13	1,7	2,13	1,7	2,13
Dos quais sorbitol (g)	18	22,5	18	22,5	18	22,5
<b>Fibra (g)</b>	4,5	5,6	4,4	5,5	4,4	5,5
<b>Proteínas (g)</b>	0,2	0,25	0,2	0,25	0,3	0,4
<b>Sal (g)</b>	0,125	0,15	0,1	0,125	0,125	0,15
Na (g)	0,05	0,06	0,04	0,05	0,05	0,06
K (mg)	94	118	91	114	140	175
Fe (mg)	1,4	1,8	1,1	1,4	1,2	1,6
Ca (mg)	76	95	33	41	59	74
Mg (g)	11,4	14,25	8,5	10,63	11	13,75
P (mg)	7	9	10	13	7	9

## TRANSIMIX

### Descrição:

Mistura equilibrada de fibras solúveis e insolúveis em pó, cujas propriedades combinadas facilitam um processo digestivo normal e ajudam a criar um melhor equilíbrio do ecossistema intestinal. Sabor neutro: pode ser incorporado em preparações frias e quentes, doces e salgadas, líquidas ou sólidas sem alterar o seu sabor. Sem lactose, sem glúten. A lata contém uma colher-medida (8,4g).

### Indicações e contraindicações:

Este produto é recomendado em casos de obstipação e para o tratamento nutricional de pacientes com dietas pobres em fibras.

Nos primeiros dias de toma, os fruto-oligossacarídeos do produto podem causar perturbações gastrointestinais benignas (flatulência, inchaço, etc.).

Não aconselhado a crianças com menos de 8 anos. Não deve ser usado como fonte exclusiva de alimentação. Usar sob supervisão médica.

### Dose média recomendada:

1-3 doses por dia. Não exceder 30g por dia, salvo indicação médica em contrário.



### Conservação:

Tempo de prateleira antes da abertura: 12 meses armazenado entre 4°C e 25°C. Depois de aberta, a lata deve ser consumida no período de um mês.

### Sabor:

Neutro.

### Apresentação:

Sticks de 6,5g. Caixas de 80 sticks.

Latas de 500g. Caixas de 6 latas.

## VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS

	Por 100 g	Por dose (8,4g)
<b>Energia KJ/Kcal</b>	791/198	66/16,6
<b>Lípidos (g)</b>	0,2	< 0,02
Dos quais saturados (g)	< 0,2	< 0,02
<b>H. de carbono (g)</b>	< 0,1	< 0,01
Dos quais açúcares (g)	< 0,1	< 0,01
<b>Fibra (g)</b>	98	8,2
Das quais insolúveis (g)	28,5	2,4
Das quais solúveis (g)	69,5	5,8
<b>Proteínas (g)</b>	< 0,5	< 0,1
<b>Sal (g)</b>	0,375	0,025
Na (g)	0,15	0,01





diálise

	<b>ESTADO 1</b>	<b>ESTADO 2</b>	<b>ESTADO 3</b>	<b>ESTADO 4</b>	<b>ESTADO 5</b>
<b>Funcionamento do rim</b>	Acima de 90%	60 a 89%	30 a 59%	15 a 29%	Menos de 15%
<b>Descrição do estado</b>	Deterioração mínima dos rins. Função renal normal.	Deterioração progressiva dos rins. A função renal é inferior ao normal.	Deterioração avançada dos rins. Função renal débil.	Deterioração severa. Função renal muito débil.	Insuficiência renal terminal. Grave deterioração da função renal. Paciente em risco de vida.
<b>Sintomas</b>	Sem sintomas aparentes. Níveis normais de ureia e creatinina.	Sem sintomas aparentes. Níveis de ureia e creatinina normais ou ligeiramente elevados.	Aparecimento dos primeiros sintomas: fadiga, perda de apetite, prurido. Aumento dos níveis de creatinina, ureia excessiva, estados iniciais de anemia.	Fadiga, perda de apetite, prurido constante.	Insónia, problemas de respiração, prurido e vômitos frequentes. Elevados níveis de creatinina e ureia.
<b>Prevenção / Tratamento</b>	Identificar as causas e tentar remediá-las.	Monitorizar os níveis de creatinina, pressão sanguínea e saúde e bem-estar em geral. Tentar prevenir ou retardar o avanço da deterioração renal.	Continuar a tentar prevenir ou retardar o avanço da deterioração renal. O paciente deve começar a familiarizar-se com a doença e as opções de tratamento.	Antecipar e criar acesso a tratamentos de substituição (diálise, transplante). Proceder aos testes necessários para registar o paciente na lista nacional de espera para transplante.	Estabelecer um tratamento de substituição: diálise ou transplante.
<b>Nutrição / Dieta</b>	Dieta pobre em proteína, mantendo o estado nutricional, equilibrar diferentes iões (fósforo, sódio, potássio, cálcio) e tentar prevenir complicações ósseas e cardiovasculares.			Limitar a ingestão de água. Suplementar com ferro em caso de anemia. Diminuir o aporte de proteína ou ajustar em caso de desnutrição.	Limitar a ingestão de água (adaptar de acordo com a diurese e a situações especiais como edema), suplementar com ferro em caso de anemia. Suplementar com proteína (hipercatabolismo proteico durante a diálise). Limitar a ingestão de sódio, fósforo e potássio.

# Doença renal e diálise, a importância da nutrição

A Doença Renal Crônica (DRC) consiste numa diminuição da função renal. Os rins deixam de desempenhar as suas normais funções: purificação do sangue e excreção de substâncias nocivas. Esta patologia não regride e pode evoluir para um estado terminal se não diagnosticada precocemente. Não sendo diagnosticada e tratada a tempo, a função renal ficará reduzida a tal ponto que será necessário um tratamento de substituição, como a diálise ou um transplante.

## A importância da nutrição nos casos de DRC tratada por diálise:

A intervenção nutricional é crucial para que os pacientes em diálise mantenham um metabolismo estável e retardem o aparecimento de lesões renais. A abordagem deve focar-se em três pontos:

- **Ingestão proteica e calórica:** a desnutrição energético-proteica é frequente em pacientes com DRC, e a sua prevalência aumenta com o declínio da função renal. É muito importante fazer compreender aos pacientes a importância de satisfazer as suas necessidades energético-proteicas por forma a fazer face ao hipermetabolismo causado pela diálise, e de

garantir um bom estado nutricional. Os valores de ingestão recomendados são de 30-35Kcal/Kg/dia e 1,2-1,4g de proteína/Kg/dia.

- **Ingestão de água:** quando a função renal é muito débil, o organismo não consegue eliminar a água absorvida, razão pela qual se deve limitar o seu consumo por forma a prevenir um aumento de peso interdialítico excessivo. A ingestão de água recomendada é de 500mL/dia, acrescido do valor correspondente à diurese residual.
- **Ingestão de minerais:** num paciente em diálise, tende a haver um aumento sérico de sódio, fósforo e potássio, sendo por isso necessária uma restrição do seu consumo.

## Resposta da Nutrisens:

A Nutrisens desenvolveu uma linha de produtos para pacientes em diálise e para as instituições que se esforçam por cumprir as dietas prescritas para os seus pacientes. A gama compreende 10 refeições hiperproteicas prontas a consumir pobres em sal, fósforo e potássio, e com vitaminas C, D e do grupo B.

### Descrição:

Refeições equilibradas, prontas a comer. Ricas em proteína, pobres em sal, potássio e sódio e contendo vitaminas B, C e D. 10 receitas diferentes disponíveis para uma variedade assegurada. As refeições foram desenvolvidas com uma textura específica para ajudar a facilitar o seu consumo durante as sessões de diálise, sempre com a garantia de um sabor agradável.

### Indicações e contraindicações:

Produto desenvolvido para pacientes em diálise. Garante um equilíbrio nutricional, limita o consumo de sal para prevenir a retenção de líquidos e uma elevada pressão arterial, assim como de potássio e fósforo, para prevenir disfunções musculares.

Para a preparação, perfure ou abra a tampa e coloque no microondas por 2:30 minutos a 750W.

### Conservação:

Tempo de prateleira antes da abertura: 12 meses em local seco e fresco.

### Sabores:

Carne de vaca com tomate, Cuscuz de bulgur\*, Escamudo com caril, Carne de vaca estufada, Paella de frango\*, Penne com salmão e espinafres, Arroz à Mexicana\*, Salada de frango agri-doce, Massa à bolonhesa, Aves com cogumelos.

### Apresentação:

Bandejas de 280g. Caixas de 12 bandejas.

\*Bandejas de 300g. Caixas de 10 bandejas.



# VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS



	Carne de vaca com tomate	Cuscuz de bulgur*	Escamudo com caril	Carne de vaca estufada	Paella de frango*	Penne com salmão e espinafres	Arroz à Mexicana*	Salada de frango agridoce	Massa à bolonhesa	Aves com cogumelos
<b>Por 100 g</b>		91,6	110,6		129,9		120,5		120,5	104,4
<b>Energia KJ</b>	123,8			75,9		105,7		94,4		
<b>Energia Kcal</b>	522,6	381,5	468,0	319,2	548,2	445,1	508,6	397,2	507,5	440,9
<b>Lípidos (g)</b>	3,3	3,2	2,4	2,3	4,0	3,3	3,2	3,3	3,0	2,5
Dos quais saturados(g)	0,3	0,6	0,8	0,2	0,7	1,5	0,8	0,7	1,1	1,2
<b>H. de carbono (g)</b>	16,2	9,6	16,2	7,5	15,2	12,5	15,8	8,4	15,3	13,4
Dos quais açúcares (g)	0,8	1,6	0,8	1,1	1,1	0,2	1,7	2,3	1,1	0,9
<b>Fibra (g)</b>	0,9	1,5	0,4	1,4	1,0	0,4	1,1	0,9	1,5	0,4
<b>Proteínas (g)</b>	6,2	6,3	5,8	5,3	8,0	6,3	6,8	8,0	8,2	7,4
<b>Sal (g)</b>	0,3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,2	0,3	0,3	0,2	0,3
Na (g)	114,7	78,6	75,9	103,4	114,2	90,8	109,9	102,6	60,3	104,4
K (mg)	90,7	125,0	28,5	134,4	123,7	131,4	154,0	167,0	177,3	121,2
P (mg)	15,7	38,6	89,0	15,3	53,6	60,6	47,8	59,6	70,6	64,0
Vitamina D (µg)	0,54	0,50	0,54	0,54	0,50	0,54	0,50	0,54	0,54	0,54
Vitamina C (mg)	8,57	8,00	8,57	8,57	8,00	8,57	8,00	8,57	8,57	8,57
Vitamina B1 (mg)	0,12	0,11	0,12	0,12	0,11	0,12	0,11	0,12	0,12	0,12
Vitamina B2 (mg)	0,15	0,14	0,15	0,15	0,14	0,15	0,14	0,15	0,15	0,15
Vitamina B6 (mg)	0,15	0,14	0,15	0,15	0,14	0,15	0,14	0,15	0,15	0,15
Vitamina B9 (µg)	21,43	20,00	21,43	21,43	20,00	21,43	20,00	21,43	21,43	21,43
Vitamina B12 (µg)	0,27	0,25	0,27	0,27	0,25	0,27	0,25	0,27	0,27	0,27





# Alzheimer

# Redescobrir

## o prazer de comer

---

Com o avanço da idade, a alimentação tem uma importância crescente no dia-a-dia. Por forma a manter o paciente com vontade de se alimentar, a Nutrisens foca-se no sabor e na qualidade natural dos produtos, preparando-os de uma forma saborosa e visualmente apelativa.

É por isto que desenvolvemos uma linha de produtos com diferentes sabores para estimular o apetite dos nossos pacientes, e a gama de produtos Nutrimain para pacientes com Alzheimer.

### **Memórias de alimentos e sabores:**

A idade traz consigo vários problemas de saúde que podem dificultar o ato de comer. Contudo, o sabor de um alimento, positivo ou negativo, permanecerá no córtex cerebral durante um longo período de tempo. No caso de o sabor recordado ser negativo, esta memória atuará como um mecanismo de defesa contra alimentos

potencialmente prejudiciais. No caso de um sabor positivo, o consumo desse mesmo alimento vai desencadear uma memória associada ao alimento, amplificando o efeito positivo.

O uso de alimentos, suplementos e bebidas com sabores, cores e aromas naturais estimula a experiência da pessoa com a alimentação, ao mesmo tempo que aumenta o seu interesse pelo ato de comer, fazendo com que as necessidades nutricionais sejam mais fáceis de atingir.

*Descubra a nossa gama de produtos frescos, pasteurizados e congelados com textura modificada. Peça o catálogo!*

# Comida sempre à mão

---



A alimentação é parte integrante de muitos tratamentos, sendo particularmente importante no caso da doença de Alzheimer ou patologias similares. A evolução da doença levará frequentemente a dificuldades na coordenação motora e na utilização de talheres. Propor alimentos que possam ser consumidos sem recurso a talheres pode ajudar os pacientes a alimentarem-se, aumentando a sua autonomia e facilitando a ingestão nutricional.

Tais alimentos ajudam os pacientes a redescobrir o gosto pela comida e a comer de forma independente, contribuindo também para a sua auto-estima e confiança perante as refeições.

A Nutrisens desenvolveu uma larga gama de produtos que permitem a alimentação e hidratação dos pacientes de forma independente. Pode procurar este logo nas embalagens, que o ajudará a reconhecer todos os produtos da gama Nutrimain.

## HYDRAFAST

### Descrição:

Água gelificada de grau 2 pronta a usar, em embalagens prensáveis. A sua textura espessada estimula o reflexo de deglutição. Resistente à amilase salivar. Mais de 89% de água. Aromas e corantes naturais. É sólida a temperatura ambiente, não se desfazendo na boca. Desliza suavemente pelas membranas mucosas. Sem lactose, sem glúten.

### Indicações e contraindicações:

Este produto, que reduz o risco de aspiração, destina-se à hidratação de pacientes com disfagia. Também é adequado para pessoas com Alzheimer ou patologias similares, já que permite que se mantenham autónomas na sua hidratação. Pode ser necessário um ensino reativamente à utilização do produto (abertura da embalagem e início da ingestão).

Pode ser usado em atividades terapêuticas sob a supervisão do terapeuta da fala ou fisioterapeuta.

Usar sob supervisão médica. Não aconselhado a crianças com menos de 3 anos. Não deve ser usado como fonte exclusiva de alimentação.

### Dose média recomendada:

8 a 10 embalagens prensáveis por dia, de acordo com a prescrição.

### Conservação:

Tempo de prateleira antes da abertura: 18 meses em local seco e fresco. Depois de aberto, conservar no frigorífico (entre 0°C e 4°C) e consumir num máximo de 24 horas.

### Sabores:

Limão, Manga, Morango.

### Apresentação:

Embalagens prensáveis de 90g. Caixas de 36 embalagens.

## VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS

Por 100g	Limão	Manga	Morango
Energia KJ/Kcal	140/33	148/35	148/35
Água (%)	89	91	92
Lípidos (g)	< 0,5	< 0,5	< 0,5
Dos quais saturados (g)	< 0,1	< 0,1	< 0,1
H. de carbono (g)	7,3	7,7	7,5
Dos quais açúcares (g)	7	7,2	7,5
Fibra (g)	0,9	1	1
Proteínas (g)	< 0,5	< 0,5	< 0,5
Sal (g)	0,06	0,02	0,02



## CREMELINE em embalagens prensáveis

### Descrição:

Sobremesa em creme hiperproteica e hipercalórica, esterilizada e pronta a usar em embalagens prensáveis (10g de proteína por embalagem). Ideal para qualquer momento do dia. Sem lactose, sem glúten.

### Indicações e contraindicações:

Produto recomendado nas seguintes situações: necessidades energético-proteicas aumentadas em idosos e pessoas desnutridas (no caso de patologias como cancro, HIV, etc.), sarcopenia ou para pacientes com intolerância permanente ou temporária à lactose. Adequado a pacientes com disfagia.

Também é indicado para pacientes com Alzheimer ou patologias semelhantes uma vez que lhes permite manterem-se autónomos a alimentar-se. Pode ser necessário ensinar o paciente a usar o produto (abrir a embalagem, iniciar a toma). Pode ser usado como instrumento lúdico em atividades terapêuticas sob a supervisão de um terapeuta da fala ou fisioterapeuta.

Usar sob supervisão médica. Não deve ser usado como fonte exclusiva de alimentação. Não aconselhado a crianças com menos de 3 anos.

### Dose média recomendada:

2-3 embalagens prensáveis por dia.

### Conservação:

Tempo de prateleira antes da abertura: 9 meses armazenado entre 4° e 25°C. Depois de aberto, conservar no frigorífico (entre 0°C e 4°C) e consumir num máximo de 24 horas.

### Sabores:

Alperce, Chocolate, Baunilha.

### Apresentação:

Embalagens prensáveis de 100g. Caixas de 30 embalagens.

## VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS

Por 100g	Cremeline emb. prensáveis
Energia KJ/Kcal	665/160
Lípidos (g)	5,2
Dos quais saturados (g)	2,4
Dos quais monoinsaturados (g)	1,9
Dos quais polinsaturados (g)	0,8
H. de carbono (g)	18,5
Dos quais açúcares (g)	12,1
Dos quais sacarose (g)	10,8
Dos quais lactose (g)	< 0,1
Dos quais amido (g)	2,1
Fibra (g)	< 0,4
Proteínas (g)	10
Sal (g)	0,075
Na (g)	0,03
K (mg)	150
Ca (mg) / % VRN*	174/22%
P (mg) / % VRN*	138/20%
<b>Alperce, Chocolate, Baunilha</b>	

\*Valor de Referência do Nutriente



## PROTI-FRUIITS em embalagens prensáveis

### Descrição:

Sobremesa à base de puré fruta hiperproteica e hipercalórica (7g de proteína por porção), esterilizada e pronta a usar, em embalagens prensáveis. Ideal para qualquer altura do dia. Constitui uma alternativa aos produtos lácteos. Sem lactose, sem glúten, sem corantes.

### Indicações e contraindicações:

Produto recomendado nas seguintes situações: necessidades energético-proteicas aumentadas em idosos e pessoas desnutridas (no caso da patologias como cancro, HIV, etc.), sarcopenia ou para pacientes com intolerância permanente ou temporária à lactose. Adequado a pacientes com disfagia. Também é adequado a pessoas com Alzheimer ou patologias semelhantes uma vez que lhes permite manterem-se autónomos no ato de se alimentar. Pode ser necessário ensinar o paciente a fazer uso do produto (abrir a embalagem, iniciar a toma). Pode ser usado como instrumento lúdico em atividades terapêuticas sob a supervisão de um terapeuta da fala ou fisioterapeuta.

Usar sob supervisão médica. Não deve ser usado como fonte exclusiva de alimentação. Não aconselhado a crianças com menos de 3 anos.

### Dose média recomendada:

2-4 embalagens prensáveis por dia.

### Conservação:

Tempo de prateleira antes da abertura: 9 meses armazenado entre 4° e 25°C. Depois de aberto, conservar no frigorífico (entre 0°C e 4°C) e consumir num máximo de 24 horas.

### Sabores:

Maçã, Maçã-Ameixa.

### Apresentação:

Embalagens prensáveis de 100g. Caixas de 30 embalagens.

## VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS

Por 100g	Maçã	Maçã-Ameixa
<b>Energia KJ/Kcal</b>	510/122	555/133
<b>Lípidos (g)</b>	4,4	4,4
Dos quais saturados (g)	0,3	0,3
Dos quais monoinsaturados (g)	2,6	2,6
Dos quais polinsaturados (g)	1,3	1,3
Dos quais colesterol (g)	0,1	0,1
<b>H. de carbono (g)</b>	13,6	16,3
Dos quais açúcares (g)	13,1	14
Dos quais sacarose (g)	11,8	12,7
Dos quais lactose (g)	0,1	0,1
Dos quais amido (g)	0,3	0,8
<b>Fibra (g)</b>	0,9	1,3
<b>Proteínas (g)</b>	7	7
<b>Sal (g)</b>	0,005	0,04
Na (g)	0,002	0,016
K (mg)	70	130
Ca (mg)	4	33
P (mg)	13	192
Fe (mg)	3,1	1,2
Vitamina E (mg)	1,2	1,2



## BOMBOM DE CHOCOLATE HC

### Descrição:

Bombom de chocolate hipercalórico e fonte de proteína. Fortificado com cálcio, ferro, magnésio, fósforo e vitaminas D e E. Pode ser consumido como snack antes do jantar ou enquanto espera pelo pequeno-almoço, para diminuir o tempo de jejum noturno.

### Indicações e contraindicações:

Produto recomendado nas seguintes situações: necessidades energético-proteicas aumentadas em idosos e pessoas desnutridas (no caso de patologias como cancro, HIV, etc.), sarcopenia ou para pacientes com intolerância permanente ou temporária à lactose. Também é adequado a pessoas com Alzheimer ou patologias semelhantes uma vez que lhes permite manterem-se autónomos no ato de se alimentar. Usar sob supervisão médica. Não deve ser usado como fonte exclusiva de alimentação. Não aconselhado a crianças com menos de 3 anos.

### Dose média recomendada:

1-5 bombons por dia.

### Conservação:

Tempo de prateleira antes da abertura: 8 meses longe do calor e humidade.

### Sabor:

Chocolate.

### Apresentação:

Bombons de 10g. Sacos de 947g. Caixas de 5 sacos.

# VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS

	Por 100 g	Por 5 bombons
<b>Energia KJ/Kcal</b>	2316/556	1158/278
<b>Lípidos (g)</b>	36	18
Dos quais saturados (g)	20,8	10,4
<b>H. de carbono (g)</b>	36,5	18,25
Dos quais açúcares (g)	26,6	13,3
<b>Fibra (g)</b>	4,6	2,3
<b>Proteínas (g)</b>	19,2	9,6
<b>Sal (g)</b>	< 0,1	< 0,05
<b>Na (mg)</b>	36,8	18,4
K (mg)	407	203,5
Fe (mg)	13,9	6,9
Ca (mg)	269	134,5
P (mg)	280	140
Mg (mg)	121	60,5
Vitamina D (µg)	7	3,5
Vitamina E (mg)	1,9	0,9



## BISCOITOS HP

### Descrição:

Biscoitos hiperproteicos. Podem ser consumidos simples ou mergulhados numa bebida durante o pequeno-almoço, como sobremesa ou como um snack. Um saco com 5 biscoitos contém cerca de 11g de proteínas. Estão disponíveis diferentes sabores para aumentar a variedade de escolha.

### Indicações e contraindicações:

Produto recomendado em situações de necessidades proteicas aumentadas. É ideal para pacientes com Alzheimer ou patologias similares já que promove a sua autonomia na alimentação. Usar sob supervisão médica. Não deve ser usado como fonte exclusiva de alimentação. Não aconselhado a crianças com menos de 3 anos.

### Dose média recomendada:

1-3 biscoitos por dia.

### Conservação:

Tempo de prateleira antes da abertura: 12 meses em local seco e fresco.

### Sabores:

Chocolate, Cacau-Avelã, Laranja.

### Apresentação:

Biscoitos de 7,5g. Pacotes de 5 biscoitos. Caixas de 72 pacotes (360 biscoitos).



## VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS

	Chocolate		Cacau-Avelã		Laranja	
	Por 100 g 2027/484	5 biscoitos (37,5g) 760/180	Por 100 g 2040/487	5 biscoitos (37,5g) 765/183	Por 100 g 1981/473	5 biscoitos (37,5g) 745/175
<b>Energia KJ/Kcal</b>						
<b>Lípidos (g)</b>	23	8	24	9	22	8,5
Dos quais saturados (g)	11	4	11	4,1	10	4
<b>H. de carbono (g)</b>	40	15	38	14	39	14,5
Dos quais açúcares(g)	20	7,5	19	7,1	18	7
<b>Fibra (g)</b>	2,5	1	3,7	1,4	1,4	0,55
<b>Proteínas (g)</b>	28	10,5	28	11	29	11
<b>Sal (g)</b>	0,76	0,29	0,57	0,21	0,59	0,22
Na (mg)	230	86	245	92	250	94
Potássio (mg)	540	203	560	210	370	139
Vitamina E (mg) / % VRN*					5/42 %	1,9/16 %
Vitamina B1 (mg) / % VRN*					0,6/54 %	0,23/20 %
Vitamina B2 (mg) / % VRN*					0,8/57 %	0,3/21 %
Vitamina PP (mg) / % VRN*					5,3/33 %	2/12 %
Vitamina B6 (mg) / % VRN*					0,9/64 %	0,34/24 %
Vitamina B9 (µg) / % VRN*					119/60 %	45/23 %

\*Valor de Referência do Nutriente

## MADALENAS LONGAS

### Descrição:

Madalenas longas ricas em proteínas, vitaminas e minerais. Melhores quando consumidas acompanhadas de uma bebida quente ou fria. A proteína ajuda a manter a massa muscular e o cálcio e a vitamina D auxiliam a manutenção da massa óssea. Ricas em vitaminas B e D, cálcio e zinco, contêm ferro, magnésio, selênio e fósforo.

### Indicações e contraindicações:

Produto recomendado em situações de necessidades proteicas aumentadas. É um produto ideal para pacientes com Alzheimer e patologias semelhantes uma vez que lhes permite manterem-se autônomos a alimentar-se.

Usar sob supervisão médica. Não deve ser usado como fonte exclusiva de alimentação. Não aconselhado a crianças com menos de 3 anos.

### Conservação:

Tempo de prateleira antes da abertura: 90 dias em local seco e fresco.

### Sabor:

Neutro.

### Apresentação:

Pacotes de 40g (2 madalenas). Caixas de 50 pacotes.



# VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS

	Por 100 g	Por 1 madalena (20g)
<b>Energia KJ/Kcal</b>	1541/367	308/73
<b>Lípidos (g)</b>	13,8	2,8
Dos quais saturados (g)	7,8	1,6
<b>H. de carbono (g)</b>	45,6	9,1
Dos quais açúcares (g)	25,2	5,0
Dos quais polióis (g)	11,5	2,3
<b>Fibra (g)</b>	0,5	0,1
<b>Proteínas (g)</b>	19,4	3,9
<b>Sal (g)</b>	0,15	0,03
Mg (mg)	63	12,6
P (mg)	150	30
Ca (mg)	510	102
Fe (mg)	3,8	0,8
Zn (mg)	3,7	0,7
Se (µg)	16	3,2
K (mg)	85,5	17,1
Vitamina D (µg)	8,4	1,7
Vitamina B1 (mg)	0,57	0,11
Vitamina B2 (mg)	0,47	0,09
Vitamina B6 (mg)	0,87	0,17
Vitamina B9 (µg)	150	30
Vitamina B12 (µg)	2,1	0,4

## PÃO G-NUTRITION®

### Descrição:

Pão brioche rico em proteínas, vitaminas e minerais, perfeito para qualquer momento do dia. A proteína ajuda a manter a massa muscular, o cálcio e a vitamina D auxiliam a manutenção óssea e o selênio e as vitaminas B6, B9 e B12 fortalecem o sistema imunitário.

### Indicações e contraindicações:

Produto recomendado em situações de necessidades proteicas aumentadas. É um produto ideal para pacientes com Alzheimer e patologias semelhantes uma vez que lhes permite manterem-se autônomos a alimentar-se.

Usar sob supervisão médica. Não deve ser usado como fonte exclusiva de alimentação. Não aconselhado a crianças com menos de 3 anos.

### Dose média recomendada:

2 pães por dia.

### Conservação:

Tempo de prateleira antes da abertura: 55 dias após receção. O pão de sabor neutro pode ser congelado. Manter longe do calor e humidade.

### Sabores:

Neutro, Com pepitas de chocolate.

### Apresentação:

Pacotes de 65g. Caixas de 30 pacotes.



# VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS

	Pão G (sabor neutro)		Pão G com pepitas de chocolate	
	Por 100 g	1 pão (65 g)	Por 100 g	1 pão (65 g)
<b>Energia KJ/Kcal</b>	1258/301	810/196	1305/311	848/202
<b>Lípidos (g)</b>	12,3	8	11,6	7,54
Dos quais saturados (g)	4,42	2,87	4,8	3,12
Dos quais polinsaturados (g)	2,95	1,92	1,89	1,23
<b>H. de carbono (g)</b>	23	15	33,7	21,9
Dos quais açúcares (g)	6,8	4,4	10,3	6,7
<b>Fibra (g)</b>	7,8	5,1	6,4	4,2
<b>Proteínas (g)</b>	20,6	13,4	21,2	13,8
<b>Sal (g)</b>	1,4	0,9	1,07	0,7
Mg (mg)	72,35	47,03	76	49,4
P (mg)	184	119,6	184	119,6
Ca (mg)	522	339,3	515	334,8
Fe (mg)	4	2,6	4,7	3,1
Zn (mg)	4,4	2,861	4,04	2,6
Se (µg)	18,5	12,03	18,5	12
Vitamina D (µg)	7,56	4,91	5,99	3,89
Vitamina B1 (mg)	0,88	0,57	0,88	0,57
Vitamina B2 (mg)	1,37	0,89	1,46	0,95
Vitamina B6 (mg)	1,06	0,69	1,19	0,77
Vitamina B9 (µg)	168,5	109,53	202	131,3
Vitamina B12 (µg)	1,94	1,26	2,81	1,83



## Descrição:

Preparado para panna cotta em pó. O produto final é "finger food", desenvolvido para responder às dificuldades associadas à doença de Alzheimer e outras similares. O sabor, formas e cores do produto promovem uma estimulação sensorial.

## Indicações e contraindicações:

Este produto foi desenvolvido para suprir as necessidades nutricionais da população idosa. Convém a pessoas com problemas de deglutição leves, uma vez que a textura da preparação é homogênea e suave.

É um produto ideal para pacientes com Alzheimer ou patologias semelhantes uma vez que lhes permite manterem-se autônomos a alimentar-se.

Para a preparação, dilua o pó na quantidade necessária de leite meio-gordo e natas líquidas (doses recomendadas: 170g de pó + 530mL de leite + 300mL de natas). Deixe levantar fervura e cozinhe a lume médio durante 2 minutos. Verta a preparação nos moldes e deixe repousar no frigorífico por 3 horas. Consuma frio.

## Conservação:

Tempo de prateleira antes da abertura: 24 meses a temperatura ambiente. Depois de aberta, a lata deve ser consumida no prazo de 1 mês.

## Sabores:

Panna cotta de baunilha, Panna cotta de chocolate.

## Apresentação:

Latas de 1Kg. Caixas de 6 latas.

# VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS

	Panna cotta de baunilha		Panna cotta de chocolate	
	Por 100g de preparação desidratada	Por 100g de produto pronto a comer	Por 100g de preparação desidratada	Por 100g de produto pronto a comer
<b>Energia KJ/Kcal</b>	1674/396	785/189	1634/387	778/187
<b>Lípidos (g)</b>	2,6	11,4	5,9	11,9
Dos quais saturados (g)	0,7	7,5	2,6	7,8
<b>H. de carbono (g)</b>	88,3	182	73,1	15,6
Dos quais açúcares (g)	75,4	15,4	56,8	12,3
<b>Fibra (g)</b>	2,8	0,5	7,7	1,3
<b>Proteínas (g)</b>	3,0	2,9	6,2	3,4
<b>Sal (g)</b>	0,2	0,1	0,2	0,1





# Contacte-nos:

**\* Higiplus (representante Nutrisens em Portugal)**

Rua de Brito Capelo, 223, Esc.6

4450-038 Matosinhos

Email: [geral.higiplus@sapo.pt](mailto:geral.higiplus@sapo.pt)

[compras.geral@higiplus.pt](mailto:compras.geral@higiplus.pt)

Telefone: 229370915

Telemóvel: 914596563



**Nutrisens**<sup>\*</sup>