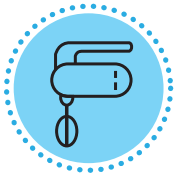


Les patients souffrant de dysphagie peuvent savourer des aliments savoureux et nutritifs tout en maintenant un état proprement hydraté et sain.

Avantages de l'épaississant instantané pour aliments et boissons THICK & EASY®



Instructions de mélange *simples*

Des instructions de mélanges simples assurent un résultat homogène sans grumeaux peu importe qui prépare la boisson épaissie.



Mesurer l'épaississant

Les mesures de l'épaississant peuvent être effectuées à l'aide d'ustensiles de cuisine facilement disponibles et permettant d'obtenir aisément des consistances adéquates.



Se mélange rapidement et a une *consistance lisse*

Un épaississement plus rapide pour une variété de boissons tels l'eau, les jus, le lait et les suppléments nutritifs.



Viscosité uniforme

Viscosité uniforme des boissons qui permet aux patients dysphagiques, habitués à la sensation en bouche procurée par les épaississants à base d'amidon, de les avaler en toute sécurité.

PROUD SUPPORTER OF



IDDSI

International Dysphagia Diet Standardisation Initiative

PLATINUM SPONSOR



Produits stables à température ambiante	Portions	Code HHL	Calories	Lipides	Sodium	Glucides	Protéines	Durée de vie	Kascher	Sans gluten	Contient ingrédients gluten	Sans lactose	Contient ingrédients produits laitiers
En vrac	1/2 kg	30382	15	0	10	4	0	5 ans	Ⓢ	✓		✓	
Contenant	2/1.13 kg	39964	15	0	15	4	0	5 ans	Ⓢ	✓		✓	
Sachets	100/6.5 g	20223	20	0	15	5	0	5 ans	Ⓢ	✓		✓	

*Les céréales contenant du gluten sont définies comme l'une des céréales suivantes: blé, seigle, orge ou leurs hybrides croisés.