

# Culinaire Inspiratie

voor keukens in de  
gezondheidszorg

## Kleuren, Vormen & Texturen

Creatieve oplossingen  
voor orale voeding in  
zorgkeukens



PROUD MEMBER OF

 SOLINA

 Nutrisis®

[www.nutrisis.eu](http://www.nutrisis.eu)

# Koken met Betekenis

## Nutrisis toegevoegde waarde

- Hetzelfde menu voor alle bewoners
- FSMP gegarandeerd : Voeding voor medische doeleinden
- Gedehydrateerde oplossingen die aansluiten op de dagelijkse keuken-routine



## Orale voeding, met zorg en creativiteit ontwikkeld

Elke maaltijd is een kans om met waardigheid en smaak te voeden. Door voedingswetenschap te combineren met culinaire expertise creëren we gerechten die gezondheid, comfort en genot

ondersteunen – één doordachte hap tegelijk. Laten we samen maaltijden ontwikkelen die bijdragen aan welzijn, kwaliteit en betekenis aan elke tafel. Samen geven we elke maaltijd waarde.



Het samenstellen van menu's voor mensen met specifieke voedingsbehoefte kan een uitdaging zijn. Snelle, eenvoudige en aanpasbare maaltijden die geschikt zijn voor elke bewoner of patiënt, zonder de dagelijkse keukenplanning te verstoren, vragen om vakmanschap en creativiteit.

**Bij Nutrisis maken we het eenvoudig: serveer uw gebruikelijke gerechten en pas ze moeiteloos aan voor speciale zorgbehoefte – smakelijk, voedzaam en zonder stress.**

'Stem dagmenu's moeiteloos af op de persoonlijke behoeften van elke patiënt of bewoner.'



# Kleur & Eetlust

Recept  
Inspiratie:  
Beef taco's

## Hoe speel je met kleuren in je menu?

De uitstraling van een maaltijd heeft een grote invloed op de eetlust en de smaakbeleving.

- Gebruik verschillende soorten groenten
- Presenteer ze op een leuke en kleurrijke manier

## Laat maaltijden tot leven komen

Zorg ervoor dat de kleuren in een maaltijd echt opvallen. Het is niet alleen de natuurlijke kleur van de ingrediënten die de eetlust opwekt — door te spelen met contrasterende en complementaire kleuren maak je elk gerecht visueel aantrekkelijker en smakelijker. Kleuren vertellen een verhaal, wekken nieuwsgierigheid en versterken de totale smaakbeleving.



Worst,  
rode kool,  
aardappelpuree,  
aangepaste  
textuur

Verrijk uw maaltijd  
zonder het uiterlijk,  
de textuur of de  
smaak te veranderen.



# De Kunst van Textuur

## Nutrisis Crudimix toegevoegde waarde

- Voldoet aan IDDSI-richtlijnen: van gepureerd (niveau 4) tot makkelijk te kauwen (niveau 7)
- Eenvoudig te herstructureren door toevoeging van vloeistoffen en poeder
- Voor warme en koude bereidingen
- Stabiel & bestand tegen amylase

Hamburger  
'Fingerfood'

Beheers de balans  
tussen creativiteit  
en techniek



Pas elk gerecht  
moeiteloos aan  
naar de juiste  
textuur.



## Van technische aanpassing naar culinaire expressie

Textuur speelt een cruciale rol bij het eten, vooral voor ouderen of mensen met slikproblemen. Gladde, gevarieerde en goed uitgebalan-ceerde texturen verbeteren het mondgevoel, stimuleren de eetlust en maken aangepaste diëten aangenamer, waardoor elke hap een bevredigende ervaring wordt.

Groene  
asperges,  
gekookte ham,  
Hollandaise-  
saus



# Fingerfood en Autonomie

## Nutrisis Fingerfood toegevoegde waarde

- Snelle textuurvorming
- Behoud van de originele smaak
- Voor warme en koude bereidingen



Inspirerende desserts met aangepaste textuur

## Eten met **waardigheid** en **plezier**

Het aanbieden van fingerfood geeft patiënten en cliënten de mogelijkheid om zelfstandig te eten, wat bijdraagt aan meer zelfvertrouwen, waardigheid en algemeen welzijn. Het stimuleert betrokkenheid bij de maaltijd, verbetert de voedselinname en vermindert de afhankelijkheid van zorgverleners, waardoor de maaltijden voor iedereen aangenamer worden en de werkdruk van het personeel wordt verlicht.



Worst, aardappelen, diverse groenten

Fingerfood van een huisgemaakte maaltijd



## Kleine hapjes, groot effect



Transformeer het dagmenu tot smakelijke fingerfood

# De Klassiekers Heruitgevonden

Pizza

Tacos

Asperges  
op Vlaamse  
wijze met  
spekreepjes

Gebruik granen zoals bij  
bakproducten. Bijv : als basis  
voor de taco, de hamburger  
of de pizza.



## Traditionele gerechten met een eigentijdse twist

Het heruitvinden van klassieke gerechten met een moderne twist kan de maaltijdbeleving voor senioren in zorginstellingen transformeren.

Door vertrouwde smaken te behouden en tegelijk texturen, presentatie en voedingswaarde te vernieuwen, worden gerechten niet alleen smakelijker maar ook

herkenbaar en uitnodigend. Nostalgische smaken roepen emoties en eetlust op, terwijl moderne opmaak, subtiele smaakvariaties en creatieve aanpassingen de maaltijden veilig, voedzaam en inspirerend maken – een eerbetoon aan traditie dat tegelijk de zintuigen prikkelt bij elke hap.



# Troostrijke Toetjes

Vruchten-  
verrine

## De emotionele kracht van zoete texturen

Troostrijke desserts doen meer dan alleen een zoetekauw tevredenstellen — ze raken emoties door hun textuur, vertrouwde smaken en gedeelde momenten. Romige, gladde of gelaagde zoetigheden roepen rust, nostalgie en genot op, terwijl het samen genieten ervan verbinding

stimuleert, gesprekken op gang brengt en de stemming verbetert. Deze ervaringen combineren zintuiglijk plezier met emotionele voeding, waardoor elke hap een moment van vreugde wordt dat bijdraagt aan het welzijn en de sociale verbondenheid versterkt.

Vruchten  
fingerfood

Appel-  
taart met  
custard

- Vaak de best geconsumeerde maaltijd van de dag
- Emotionele prikkel voor de eetlust
- Gemakkelijke drager van eiwitten



Verrijk met een  
vleugje zuivel

# Nutrisis productassortiment

## Ondervoeding



### Proteasy

Neutrale eiwitverrijking

**Verpakking:** Doypack 550g

**Allergenen:** Geen allergenen



### Matin Gourmand HP/ HC Koekjessmaak Gesuikerd

Eiwitrijke, calorierijke granen

**Verpakking:** Doypack 650g

**Allergenen:** Melk, Gluten



### Nutricreme

Klaar-voor-gebruik HP-dessertcrèmes

**Verpakking:** Pouch 445g

**Allergenen:** Melk



## Ondervoeding

Nutrisis-producten speciaal voor ondervoeding zijn rijk aan eiwitten en calorieën, ontworpen om dagelijkse maaltijden te verrijken zonder de smaak of textuur te veranderen.



Bekijk onze pagina met  
Nederlandse recepten.

## Dysfagie



### Crudimix

Texturerend middel voor  
gemengde gerechten

**Verpakking:** Box 1kg

**Allergenen:** Geen allergenen



## Dysfagie

Een compleet assortiment producten om dranken en maaltijden te verdikken, textureren of te geleren, volgens IDDSI-textuurniveaus.

## Fingerfood



### Manger Main

Texturerend middel voor  
fingerfood

**Verpakking:** Box 1kg

**Allergenen:** Geen allergenen



## Fingerfood

De Manger-main texturizer verandert maaltijden in makkelijk vast te houden porties zonder de smaak te veranderen, en bevordert autonomie en waardigheid tijdens het eten.



= Koud te verwerken



= Warm te verwerken

Bekijk onze pagina met Franse recepten.





PROUD MEMBER OF



[www.nutrasis.eu](http://www.nutrasis.eu)