

Camst, mettendo a frutto la propria esperienza in ricerca e sviluppo, ha realizzato una soluzione dedicata alle persone con fragilità alimentari: **una linea specifica di prodotti per la disfagia** che consente di supportare l'alimentazione delle persone con difficoltà di assimilazione, masticazione e malassorbimento dei cibi.

La linea dei prodotti consente di pianificare menù completi, equilibrati e declinati per **tre diversi livelli di disfagia** (primo, secondo e terzo grado), così da rispondere puntualmente alle esigenze e alle caratteristiche dei degenti disfagici, lungo degenti o ospedalizzati cronici.

UN APPROCCIO FLESSIBILE

La proposta Camst consente di trattare l'alimentazione del paziente/ospite disfagico con un approccio flessibile, tale da assecondarlo nei tempi e nelle quantità che necessita, senza forzature. Grazie a questo sistema di alimentazione, si rendono possibili una serie di azioni solitamente di difficile realizzazione.

VANTAGGI PER LA STRUTTURA



- GESTIONE DI QUANTITÀ VARIABILI RISPETTO ALLO STANDARD
- SOMMINISTRAZIONE AL BISOGNO DI PICCOLE QUANTITÀ DI CIBO
- DISPONIBILITÀ DI CIBO CALDO E NUTRIENTE 24 ORE SU 24

VANTAGGI PER IL PAZIENTE



- VARIAZIONE DELLA CONSISTENZA DEI CIBI IN BASE AL GRADO DI DISFAGIA
- DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI IN ORARI DIVERSI DA QUELLI DEL PASTO
- COMPOSIZIONE DEL PASTO IN MODO DIVERSO RISPETTO ALLO STANDARD

INSIEME PER IL BENESSERE DEL PAZIENTE

Il team Camst condivide e affianca la struttura nella definizione degli obiettivi nutrizionali e nella scelta del percorso alimentare più adatto al singolo paziente/ospite.

Il team è a disposizione della struttura per la composizione e gestione dei menù, per il monitoraggio costante dell'apporto nutrizionale e dell'efficacia delle soluzioni in base allo specifico stato di salute dei pazienti/ospiti.



www.camstgroup.it

la proposta Camst specifica per la disfagia

Ottima facilità di assunzione per il degente, massima semplicità di gestione per la struttura.



camst
ristorazione Socio-sanitaria

I PUNTI DI FORZA DELLA LINEA CAMST PER LA DISFAGIA

DENSITÀ E CONSISTENZA STANDARDIZZATA E GARANTITA FINO ALLA SOMMINISTRAZIONE AL PAZIENTE

NESSUNA PRESENZA DI ADDENSANTI, CONSERVANTI E STABILIZZANTI

CALCOLO DELL'APPORTO NUTRIZIONALE

GARANZIA MASSIMA IGIENE

PRODOTTI AD ALTO TENORE PROTEICO (15%/20% DI PROTEINE SU 100G DI PRODOTTO)

COTTURA AD ALTA PRESSIONE

SOLO INGREDIENTI NATURALI



UN ASSORTIMENTO COMPLETO DI PRODOTTI INVITANTI E DI FACILE ASSUNZIONE

L'assortimento è composto da numerose referenze gastronomiche, dietetiche/ipoallergeniche, di consistenza morbida, realizzate con ingredienti naturali, in un'ampia varietà di gusti -primi e secondi piatti, contorni, dessert- preparati con precisi criteri.

• Consistenza variabile (tortino, mousse o crema), per rispondere a tre diversi livelli di disfagia

• Ottima coesione degli alimenti

• Omogeneità delle diverse componenti del piatto

• Giusta viscosità per una facile deglutizione

• Assenza di grumi/preparazione solida-liquida

• Tecniche di produzione ad alta efficacia per garantire le migliori proprietà organolettiche delle preparazioni

PRIMI PIATTI

- Crema di carote e semolino
- Crema di riso e zucchine
- Crema di zucca e multicereali
- Crema di ceci
- Crema di lenticchie
- Crema di semolino
- Crema di zucca
- Mousse all'amatriciana
- Mousse di lasagne alla bolognese

Ogni piatto ha un apporto nutrizionale certo, che consente di osservare con precisione i piani alimentari predefiniti sulla base dei fabbisogni nutrizionali dei pazienti/ospiti.

MATERIE PRIME
SCELTE E
TRACCIABILI



Nella preparazione dei nostri prodotti utilizziamo materie prime selezionate, di alta qualità e con filiera tracciabile.

SECONDI PIATTI

- Mousse di manzo
- Mousse di pollo
- Mousse di pollo e pomodoro
- Mousse di prosciutto
- Mousse di suino
- Mousse di tacchino
- Mousse di merluzzo
- Mousse di merluzzo e pomodoro
- Mousse di limanda
- Crema di patate e formaggio



Uso esclusivo di olio extravergine di oliva, che consente di alzare il colesterolo HDL (buono).

SOLO
OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA

CONTORNI

- Crema di zucchine e carote
- Crema di carote
- Crema di zucchine
- Mousse di carote
- Mousse di piselli
- Mousse di spinaci
- Mousse di zucchine
- Mousse di legumi misti
- Mousse di funghi



DESSERT

- Mousse di cioccolato
- Mousse al tiramisù
- Mousse al biscotto integrale
- Mousse alla panna cotta
- Mousse alla crema catalana
- Mousse al latte



PIÙ VARIETÀ,
PIÙ COLORE,
PIÙ GUSTO

Le preparazioni hanno consistenza omogenea e modulata al livello di disfagia, favoriscono varietà di menù, gusti, colori e profumi. Sono funzionali alle specifiche esigenze del paziente/ospite durante il pasto, un momento che può essere vissuto con maggiore benessere e piacevolezza.



Il menù è formulato su 2 varianti stagionali (primavera/estate ed autunno/inverno), ciascuna declinata su 2 settimane. L'apporto energetico giornaliero medio è di circa 2.000 Kcal.



GIORNATA ALIMENTARE TIPO

COLAZIONE

- Mousse al latte
- Mousse al biscotto
- Mousse caffelatte
- Mousse caffelatte biscottato

SPUNTINO/MERENDA

- Mousse al salame di cioccolato
- Mousse al cioccolato
- Mousse alla pannacotta
- Mousse alla crema catalana
- Mousse di frutta

PRANZO

- Crema di riso e asparagi
- Mousse di pollo
- Mousse di zucchine
- Mousse di frutta

CENA

- Crema del casale
- Crema di patate e parmigiano
- Mousse di fagiolini
- Mousse di frutta



La proposta Camst per la disfagia è stata sviluppata da un team Camst dedicato, che ha collaborato con Università e Centri di ricerca per finalizzare le procedure di produzione e la formulazione della giornata alimentare più funzionale alle esigenze del paziente/ospite disfagico.

