



Force+

Le plaisir au service de la nutrition !

S'ENGAGE

+ contre la +

DÉNUTRITION

en misant sur le plaisir et la



Gourmandise

Force+

une marque

ANDROS
RESTAURATION

s'est donné pour mission de lutter contre la dénutrition des personnes fragilisées dans les hôpitaux, cliniques, EPHAD ou encore en maisons de retraite. Force+ propose ainsi des desserts à la fois gourmands et parfaitement adaptés aux besoins nutritionnels.

En plus d'être partenaire de la Journée Nationale de l'Alimentation en Établissements de Santé (JNAES) le 13 juin prochain, elle lance une recette de flan saveur vanille au sein de sa gamme enrichie en **PROTÉINES, CALCIUM ET VITAMINES D**

Un délicieux *Flan à la vanille* pour faire le plein de protéines !

Convaincue qu'une alimentation saine et équilibrée doit conserver la notion de plaisir, Force+ mise sur la gourmandise dans ses recettes, à l'image de sa nouveauté : un flan à la saveur vanille sur un lit de caramel, idéal pour finir le repas sur une note sucrée.

Élaborée en collaboration avec des nutritionnistes

cette recette répond aux besoins nutritionnels spécifiques des personnes dénutries, sans faire l'impasse sur le plaisir à la dégustation.

Par rapport à un dessert classique, elle est enrichie en protéines (10g environ pour 100 g de produit), participant ainsi à la préservation de la masse musculaire, mais permettant aussi de lutter contre la dénutrition et ses conséquences.

DE PLUS

Cette spécialité laitière couvre **30 % des apports journaliers recommandés** en calcium. Enfin, elle est riche en vitamine D, indispensable pour prévenir plusieurs pathologies telles que l'ostéoporose.



Ce flan convient à toutes les personnes âgées notamment à celles qui ont besoin de retrouver une part d'autonomie. Sa texture fondante le rend en effet très facile à déguster, sans avoir besoin de mâcher. L'association de la saveur vanille et du caramel apporte, quant à elle, cette dimension gourmande essentielle, qui rend le moment de la collation ou du repas plus agréable, redonnant aux plus âgés, le goût comme l'envie de se nourrir.



Une gamme complète

de desserts savoureux adaptée aux personnes dénutries

Pour prévenir la dénutrition, un phénomène relativement fréquent chez les personnes en établissements de santé et social, Force+ a développé une expertise en matière de restauration collective adaptée aux personnes résidant en hôpitaux, cliniques, EPHAD ou encore maisons de retraites.

Elle leur propose ainsi une gamme de desserts variés en ultra frais, Force+ riche en protéines, calcium et vitamine D, des spécialités laitières qui préviennent les risques de dénutrition.

Au plus proches des recettes traditionnelles, avec des saveurs gourmandes et des textures fondantes, leurs compositions nutritionnelles sont rigoureusement formulées pour répondre aux besoins des personnes souffrant de dénutrition.

**BON
À SAVOIR**

4 à 10 %

des personnes âgées en France souffrent de dénutrition*, dont 1 personne hospitalisée sur 2*

270 000

personnes sont en situation de dénutrition en EHPAD*

sur 80

résidents en maison de retraite, on estime que 20 à 40 % d'entre eux sont dénutris**

200 % à 40 %

des personnes hospitalisées souffrent de dénutrition**

Force+

partenaire de la

The logo for JNAES (Journée Nationale de l'Alimentation en Établissements de Santé) features a stylized circular icon with green and blue segments to the left of the text 'JNAES' in a bold, blue, sans-serif font.

13
juin

Force+ est partenaire de la 5e édition de la Journée Nationale de l'Alimentation en Établissements de Santé.

Créé pour répondre aux objectifs de la loi Alimentation et Agriculture votée en octobre 2018, cet événement met cette année l'accent sur « l'Assiette Santé Responsable ».

Chaque établissement de santé participant à l'opération (EHPAD, maison de retraite, clinique...) devra relever différents challenges au cours de cette journée, dont celui de composer le meilleur menu santé responsable : un repas complet respectant l'équilibre alimentaire.

Force+ contribue pleinement à ce dispositif en mettant à la disposition de ces établissements ses desserts

*gourmands et
équilibrés*