



Arcasa Apetito lanza 'Win Vitalis', una línea de platos con textura modificada para residencias

22-11-2017

'Alimentación adaptada con gusto' es el lema bajo el que Arcasa Apetito ha lanzado una nueva gama de diez recetas tradicionales para personas mayores con necesidades especiales de masticación y/o deglución. Una selección gastronómica equilibrada y sabrosa, adaptada a una textura homogénea y con una composición nutricional completa en macro y micronutrientes.

'Win Vitalis', marca de la nueva gama, ayuda a reducir y a prevenir los problemas de nutrición que tanto preocupan en el sector de las residencias de la tercera edad, y a mejorar la calidad de vida de las personas mayores institucionalizadas.

La línea 'Win Vitalis' ofrece diez recetas tradicionales cocinadas a partir de materia prima de alta calidad. Son triturados con textura homogénea, que contemplan todos los grupos de alimentos necesarios, equilibrados nutricionalmente, con un aporte proteico de alto valor biológico, sin conservantes, ni colorantes, sazonados con plantas aromáticas y especias, y cocinados con aceite 100% de oliva, requisito indispensable y patrón de nuestra dieta Mediterránea.

Todos los platos se presentan en formato individual, favoreciendo una operativa más versátil y un coste controlado. La gama en general y el formato individual en concreto, se basa en los principios de la filosofía ACP ('Atención Centrada en la Persona'). La finalidad es aumentar el apetito del residente y hacer que vuelva a disfrutar del momento de la comida.

Arcasa-Apetito es la suma de la innovación y experiencia de una industria europea alimentaria de primer nivel y un servicio de restauración personalizado que ofrece soluciones de alimentación específicas para el sector salud y residencial.

Las cuatro claves de 'Win Vitalis'

– Una ración en monodosis (350 g) que equivale a una comida nutricionalmente completa. Fácil de gestionar y evita mermas. Los diez platos ofrecen una solución completa para cubrir la planificación de menús y una estrategia de personalización para la atención centrada en la persona.

– Aroma natural y sabor en cada cucharada. Podemos identificar el sabor de los ingredientes en cada receta. Platos visualmente atractivos. Cada receta tiene su color característico y todos los platos tienen una textura final óptima para el usuario.

– Al ser platos hiperprotéicos, son ideales para solucionar la desnutrición o baja ingesta. Todos los platos son ricos en proteínas de alto valor biológico, en ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados.

– Ingredientes de alta calidad. Se cocinan con las partes nobles de la materia prima y con aceite 100% oliva. Productos naturales sin conservantes ni colorantes. Con ventajas nutricionales del producto congelado.

Contacta con **Arcasa Apetito** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Arcasa desarrolla dos nuevos e innovadores conceptos para clínicas y hospitales
- Arcasa Apetito lanza 'Win Vitalis', una línea de platos con textura modificada para residencias