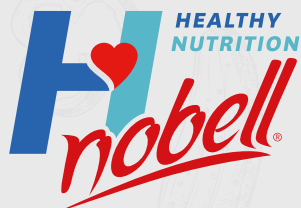


CATÁLOGO 2023





A VANIBRU é uma Empresa especializada no comércio por grosso de produtos alimentares onde disponibiliza marcas líder de mercado, especialmente vocacionada os sectores do Foodservice, Catering e Restauração Social, assim como ao comércio de produtos alimentares em geral, sempre com uma filosofia de entregas baseada na rapidez e qualidade.

A Empresa dispõe de armazéns equipados com várias câmaras de congelação, com um capacidade de armazenamento superior a 1000 paletes, assim como várias câmaras de refrigeração, estando já ao dia de hoje em fase de expansão para aumentar exponencialmente a sua capacidade instalada. Adicionalmente, conta ainda com um espaço destinado a Cash-and-Carry.

A VANIBRU dispõe de excelentes condições logísticas, onde assume especial relevância o apetrechamento contínuo da frota de viaturas, contando já com mais de 30 viaturas de distribuição equipadas com sistemas de congelação e refrigeração que garantem qualidade em todos os momentos do circuito de distribuição.

A VANIBRU tem a sua atuação completamente implementada e com entrega em 24 horas ao longo do Distrito de Braga, Viana do Castelo, Porto, Vila Real e Aveiro, disponibilizando também entregas por todo o Portugal continental e ilhas.

Dispomos de uma Fábrica de *transformação de pescado congelado* que nos permite posicionar na vanguarda industrial, resultado de um forte investimento para atingir o mais elevado padrão tecnológico e de modernidade e segundo os mais rigorosos sistemas de gestão de qualidade - empresa certificada IFS.

Este posicionamento industrial acompanhado pela mais rigorosa seleção e aquisição de matérias primas controladas desde a receção, passando pelas várias fases de transformação, armazenamento e expedição, permitem-nos alcançar um produto final da mais elevada e constante qualidade.

Com a expansão/crescimento verificada, na VANIBRU criamos, lançamos e desenvolvemos as nossas marcas próprias. A FRIONDA e NOVAGEL são as mais representativas e com maior penetração na casa dos nossos consumidores, sendo estas as nossas marcas de produtos congelados e a primeira também de bacalhau seco. Para além desta contamos com a NOBELL em produtos de mercearia, charcutaria, lacticínios e pastelaria e agora a NOBELL HEALTHY NUTRITION - uma marca a pensar na Alimentação Saudável especializada. Estas marcas são a nossa forma de diferenciação e um dos nossos maiores pilares, que continuaremos a desenvolver, adicionando valor para os nossos clientes e consumidores.

A Vanibru tem como prioridade a venda e distribuição de produtos e bens alimentares que tenham por base cada vez mais uma composição nutricional equilibrada, variada e completa, tendo por princípio uma alimentação saudável.

Elaborados a partir de uma seleção completa de ingredientes naturais (desidratados ou liofilizados para preservar o seu sabor e valor nutricional), a nossa linha inclui uma ampla variedade de produtos.

The logo for Nobell, featuring the word "nobell" in a red, cursive script font with a registered trademark symbol.The logo for Nobell Healthy Nutrition, featuring a stylized blue and red "H" with a red heart inside, followed by the word "nobell" in red script and "HEALTHY NUTRITION" in blue capital letters above it.

Na marca Nobell contamos com uma gama de bases para sopa, purés, desidratados, farinhas lácteas, sobremesas e preparados para sumos. Na Nobell HEALTHY NUTRITION contamos com uma gama de papas enriquecidas para a população adulta e sénior, Purés de Fruta, Purés de refeição, modulares nutricionais, espessante e as águas gelificadas.

A nutrição dos nossos clientes com base numa dieta saudável, diversificada e equilibrada é o nosso foco.

Os produtos oferecem uma composição nutricional conhecida, uma densidade nutricional personalizável, sempre de acordo com a quantidade de produto utilizado e/ou o líquido escolhido para a sua reconstituição e ainda uma textura modificada ajustável, perante a classificação da IDDSI para a Disfagia.

Prepare as diferentes refeições ao longo do dia, de forma rápida, fácil e saborosa, feitos a partir de uma seleção completa de ingredientes frescos e naturais.

Todo o sabor e características nutricionais dos produtos são preservados através de processos de secagem e desidratação natural.

Os nossos produtos NÃO contêm ingredientes ou aditivos geneticamente modificados.



1 Pequeno-almoço Lanche

- 03 Purés de Fruta
- 04 Farinha Láctea
- 05 Sumos de Fruta

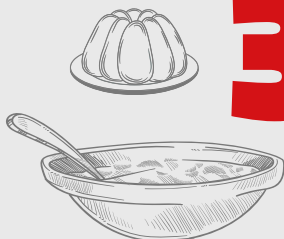
2 Refeições

- 06 Base de Sopas
- 07 Puré de Batata
- 09 Desidratados



3 Sobremesas

- 10 Gelatina Animal
- 11 Gelatina Vegetal
- 12 Gelatina Zero Açúcar
- 13 Mousse
- 14 Pudim
- 15 Leite Creme
- 16 Bolos



4 Alimentação Adaptada

- 19 Cereais Instantâneos
- 20 Purés Refeições
- 21 Purés de Fruta
- 22 Modulares
- 26 Água Gelificada



PURÊS DE FRUTA

Maça desidratada
Pêra desidratada



Embalagem 5x500g

Puré de Frutas com consistência cremosa e uniforme, feitos a partir de ingredientes naturais (frutas). Adequado como complemento das refeições principais ou refeições intercalares.

PREPARAÇÃO

- 1 Colocar 150ml de água quente, chá, leite ou uma bebida vegetal.
- 2 Adicionar 30g de produto e mexer.
- 3 Aguardar alguns minutos e o produto está pronto a consumir.

Nota: Após a preparação, o produto pode ser mantido no frigorífico durante 24 horas.

CARACTERÍSTICAS

Adequado como complemento principal ou entre as refeições principais
Fácil e rápido de preparar
Fonte natural de vitaminas, minerais e fibras
Consistência suave e uniforme
Fácil digestão
Armazenamento à temperatura ambiente

RECOMENDADO PARA

Dificuldades de mastigação
Complicações na ingestão ou disfagia
Problemas neurológicos



Natural
Ingredients



Traditional
Flavors



Nutritious
& Tasty



Non-GMO's

FARINHA LÁCTEA MULTICEREAIS SEM AÇÚCARES ADICIONADOS

Farinha Láctea
Farinha Láctea de Maçã
Farinha Láctea de Pêra
Farinha Láctea de Multifrutos



Embalagem 6x500g | 30x35g

Farinha Láctea sem açúcares adicionado

PREPARAÇÃO

- 1 Coloque numa tigela ou prato 150ml de água morna já fervida.
- 2 Adicione 35g (5 a 6 colheres de sopa) de produto e mexa até à consistência desejada.
- 3 Está pronto a comer.

Nota: O produto pode ser reconstituído com água, chá, cevada, bebidas vegetais, etc. | Destinada à população em geral.

CARACTERÍSTICAS

Adaptável às necessidades nutricionais de crianças a partir dos 12 meses sem açúcares adicionados. Adequado para as refeições intermédias (ideais para pequeno almoço, lanche ou sobremesa). | Fácil e rápido de preparar | Consistência homogênea | Fácil digestão | Armazenamento à temperatura ambiente.

DOSE POR EMBALAGEM

Uma embalagem de 500g produz o equivalente a 14 porções de aproximadamente 200ml cada.

NÃO RECOMENDADO PARA INDIVÍDUOS COM ALERGIA/ INTOLERÂNCIA:



Glúten



Lactose



Fenilalanina



Natural
Ingredients



Traditional
Flavors



Nutritious
& Tasty



Non-GMO's

SUMOS DE FRUTA SEM AÇÚCARES ADICIONADOS

Laranja
Ananás
Pêssego
Morango
Limão



Embalagem 30x35g

Bebidas com sabor de frutas frescas saborosas que permitem hidratação.
É uma maneira fácil e segura de hidratar, 35g de preparado para 5 a 7 litros de refresco.

PREPARAÇÃO

- 1 Adicionar o conteúdo de cada saqueta a 5L de água.
- 2 Dissolver e está pronto a consumir

CARACTERÍSTICAS

Destinado à hidratação | 5 variedades/sabores, sem adição de açúcares | Consistência homogênea | Textura personalizável | Armazenamento à temperatura ambiente | Solúvel à temperatura ambiente.

RECOMENDADO PARA

Hidratação.
Complicações na hidratação com água.
Pessoas com problemas diabéticos.

*A imagem apresentada é meramente ilustrativa e promocional.



Natural
Ingredients



Traditional
Flavors



Nutritious
& Tasty



Non-GMO's

DESIDRATADOS BASES DE SOPA

Base de Batata
Base de Legumes



Embalagem 10x1Kg

Base de batata para sopa produzida a partir de diversas variedades de batata.

A batata é selecionada, lavada, descascada, cortada e desidratada.

Após todos estes processos é transformada em pó.

A Base de Legumes para Sopa é obtida a partir de ingredientes de excelência (batata, abóbora, cenoura e cebola) que são lavados, descascados, cortados e desidratados.

Sem corantes.

Nota: Pode adicionar ingredientes frescos ou congelados para uma sopa mais diversificada.

PREPARAÇÃO DA BASE DE BATATA

Utilizando a base da sopa de batata como batata crua com casca, tendo em consideração o equivalente a 1 para 10, com tempo de cozedura igual às batatas cruas.

Recomenda o uso de 1 saco de batata de 1Kg, para 12 a 15L de água.

PREPARAÇÃO DA BASE DE LEGUMES

Utilizando a base para Sopa de Legumes como se estivesse a “trabalhar” com legumes frescos, tendo em conta a equivalencia de 1 para 10, sendo o tempo de cozedura igual ao dos legumes frescos. Deve adicionar sal, azeite para temperar devidamente a sua sopa.

Recomenda-se a adicao de 10 a 12L de agua para 1Kg de Base para Sopa de Legumes, leve ao lume o mesmo tempo que os legumes frescos, até obter a consistencia desejada.

Nota: Pode adicionar ingredientes frescos ou congelados para obter uma sopa mais diversificada, o tempo de cozedura aos legumes frescos. | 1 saqueta de 1kg de base de legumes para sopa equivale a 48 doses individuais (1 prato de sopa de 250 ml)



Natural
Ingredients



Traditional
Flavors



Nutritious
& Tasty



Non-GMO's

DESIDRATADOS PURÉ DE BATATA

Com Leite



Embalagem 10x1Kg

Preparado desidratado para puré de batata com leite.

Puré de batata com leite feito a partir de batatas selecionadas.

PREPARAÇÃO PURÉ COM LEITE

- 1 Deixe ferver 5 litros de água
- 2 Adicione o conteúdo da embalagem (1Kg) à água e mexer até obter a consistência desejada.
- 3 Está pronto para consumir.

Nota: Tempere a gosto.

Uma embalagem de 1Kg é equivalente a 6Kg de produto preparado, ou seja, cerca 40 doses de 150g.

DOSE POR EMBALAGEM

40 doses de aproximadamente 150g.

Destinada à população em geral.

NÃO RECOMENDADO PARA INDIVÍDUOS COM ALERGIA/ INTOLERÂNCIA:



Lactose



Sulfitos



Natural
Ingredients



Traditional
Flavors



Nutritious
& Tasty



Non-GMO's

DESIDRATADOS PURÉ DE BATATA

Sem Leite



Embalagem 10x1Kg

Preparado de Puré de Batata sem leite

PREPARAÇÃO PURÉ SEM LEITE

- 1 Para conteúdo de 1kg de flocos – Colocar numa panela ao lume 5L de água + juntar 1L de leite, adicionar 200g manteiga, sal e especiarias a gosto até levantar fervura, reduzir o fogo.
- 2 Adicionar os flocos e mexer sempre adicionando aos poucos até obter a textura desejada.
- 3 Deixar descansar 2 minutos, e está pronto a servir.

Nota: Tempere a gosto.

DOSE POR EMBALAGEM

40 doses de aproximadamente 150g.

Destinada à população em geral.

NÃO RECOMENDADO PARA INDIVÍDUOS COM ALERGIA/ INTOLERÂNCIA:



Lactose



Sulfitos



Natural
Ingredients



Traditional
Flavors



Nutritious
& Tasty



Non-GMO's

DESIDRATADOS

ALHO EM PÓ OU LAMINADO
SALSA
TOMATE EM PÓ



Embalagem 5x500g | 5x250g

Produto produzido, selecionado, cortado e desidratado sem corantes nem conservantes.

PREPARAÇÃO ALHO e SALSA

- 1 Coloque num recipiente a quantidade do produto desejado e adicione água.
- 2 Deixe de molho durante cerca de 10 minutos.
- 3 Escorra e cozinhe como se fosse um produto fresco.

Nota: Só pode reconstituir o produto com água.

PREPARAÇÃO TOMATE

- 1 Coloque 35g de tomate em pó numa tigela e adicione 200ml de água em temperatura ambiente.
- 2 Misture até obter a consistência desejada.



Natural
Ingredients



Traditional
Flavors



Nutritious
& Tasty



Non-GMO's

GELATINA ANIMAL

Morango
Laranja
Ananás

Tutti-Frutti
Pêssego
Framboesa



Embalagem 10x250g | 5x1Kg

Produto em pó para uma sobremesa de gelatina de origem animal

PREPARAÇÃO

- 1 Dissolver o conteúdo do saco (250g) em 1L de água a ferver.
- 2 Adicione 500ml de água fria e misture bem.
- 3 Coloque em taças individuais ou numa forma e leve ao frigorífico até a gelatina ficar consistente.

Nota: Só pode reconstituir o produto com água.

PARA DESENFORMAR

Mergulhe a taça em água quente por alguns segundos, retire cuidadosamente a gelatina com a ajuda de uma faca. Coloque um prato em cima da tigela, vire-o e agite-o suavemente.

DOSE POR EMBALAGEM

15 doses de aproximadamente 100ml.



Natural
Ingredients



Traditional
Flavors



Nutritious
& Tasty



Non-GMO's

GELATINA VEGETAL

Morango
Ananás
Tutti-Frutti
Pêssego



Embalagem 10x250g | 5x1Kg

Produto em pó para uma sobremesa de gelatina de origem Ovegetal.

PREPARAÇÃO

- 1 Dissolver o conteúdo do saco (250g) em 1,5L de água a ferver.
- 2 Misture bem.
- 3 Coloque em taças individuais ou numa forma e leve ao frigorífico até a gelatina ficar consistente.

Nota: Só pode reconstituir o produto com água.

PARA DESENFORMAR

Mergulhe a taça em água quente por alguns segundos, retire cuidadosamente a gelatina com a ajuda de uma faca. Coloque um prato em cima da tigela, vire-o e agite-o suavemente.

DOSE POR EMBALAGEM

15 doses de aproximadamente 100ml.



Natural
Ingredients



Traditional
Flavors



Nutritious
& Tasty



Non-GMO's

GELATINA ANIMAL ZERO AÇÚCAR

Morango
Ananás
Tutti-Frutti



Embalagem 15x140g

Produto em pó para uma sobremesa de gelatina de origem animal sem açúcares adicionados.

PREPARAÇÃO

- 1 Dissolver o conteúdo do saco (140g) em 2,5L de água a ferver.
- 2 Adicione 2,5L de água fria e misture bem.
- 3 Coloque em taças individuais ou numa forma e leve ao frigorífico até a gelatina ficar consistente.

Nota: Só pode reconstituir o produto com água.

PARA DESENFORMAR

Mergulhe a taça em água quente por alguns segundos, retire cuidadosamente a gelatina com a ajuda de uma faca. Coloque um prato em cima da tigela, vire-o e agite-o suavemente.

DOSE POR EMBALAGEM

50 doses de aproximadamente 100ml.



Natural
Ingredients



Traditional
Flavors



Nutritious
& Tasty



Non-GMO's

MOUSSE PREPARADO EM PÓ

Chocolate
Morango
Ananás
Limão
Café



Embalagem 10x500g

Preparado em pó para uma sobremesa de mousse.

PREPARAÇÃO

- 1 Dissolver o conteúdo da saqueta em 1L de leite bem frio.
- 2 Misture com a batedeira elétrica durante 1 minuto em velocidade lenta e 4 minutos em velocidade rápida.
- 3 Colocar no frigorífico pelo menos 2 horas antes de servir.

DOSE POR EMBALAGEM

25 doses de aproximadamente 100ml (pacote 500g)

NÃO RECOMENDADO PARA INDIVÍDUOS COM ALERGIA/ INTOLERÂNCIA:



Lactose



Natural
Ingredients



Traditional
Flavors



Nutritious
& Tasty



Non-GMO's

PUDIM ZERO AÇÚCAR

Pudim Flan
Pudim Baunilha
Pudim Morango

Pudim Ananás
Pudim Laranja
Pudim Côco



Embalagem 15x140g

Preparado em pó para uma sobremesa de pudim.

PREPARAÇÃO

- 1 Dissolver o conteúdo da embalagem (500g) em 2,5L de leite.
- 2 Deixe ferver pelo menos durante 2 minutos, mexendo sempre, até engrossar.
- 3 Coloque em tigelas individuais ou numa forma e leve ao frigorífico até que o pudim fique consistente.

DOSE POR EMBALAGEM

25 doses de 100ml.

NÃO RECOMENDADO PARA INDIVÍDUOS COM ALERGIA/ INTOLERÂNCIA:



Lactose



Natural
Ingredients



Traditional
Flavors



Nutritious
& Tasty



Non-GMO's

LEITE CREME ZERO AÇÚCAR



Embalagem 15x140g

Preparado em pó para a preparação de Leite Creme.

PREPARAÇÃO

- 1 Dissolver o conteúdo (500g) em 3L de água.
- 2 Leve ao lume brando, mexendo sempre, até engrossar.
- 3 Coloque em taças individuais e leve ao frigorífico depois de esfriar.

Nota: Só pode reconstituir o produto com água.

DOSE POR EMBALAGEM

Uma embalagem de 500g produz o equivalente a 30 porções de aproximadamente 100ml cada.

NÃO RECOMENDADO PARA INDIVÍDUOS COM ALERGIA/ INTOLERÂNCIA:



Lactose



Sulfites



Natural
Ingredients



Traditional
Flavors



Nutrition
& Tasty



Non-GMO's

BOLOS

Bolo Laranja
Bolo Maçã Canela
Bolo Iogurte
Bolo Ananás
Bolo Noz
Bolo Red Velvet



Embalagem 15x140g

Preparado em pó para bolos.

PREPARAÇÃO

Junta todos os ingredientes na cuba da batedeira e bater com raquete, em velocidade média durante 4 minutos.

Cozedura: 170 a 180 °C durante 40 a 45 minutos.

DOSE POR EMBALAGEM

Sacos de Papel - Embalagens de 5 Kg a 15 Kg.

Saco Plástico - Embalagens de 500 gr a 5 Kg.

150 gr (± 3) Ovos

150 ml Óleo vegetal

150 ml Água

NÃO RECOMENDADO PARA INDIVÍDUOS COM ALERGIA/ INTOLERÂNCIA:



Lactose



Sulfites



Natural
Ingredients



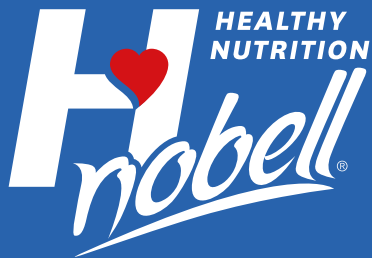
Traditional
Flavors



Nutritious
& Tasty



Non-GMO's



Alimentação Adaptada Nobell Healthy Nutrition

INGREDIENTES

Seleção de matérias primas com base na identificação de :

- Ingredientes funcionais
- Potencial efeito fisiológico

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Produtos desenhados de forma a garantir a máxima qualidade organolética/sensorial - Sabor, cor, cheiro e textura - tendo como padrão a alimentação tradicional.

TEXTURAS

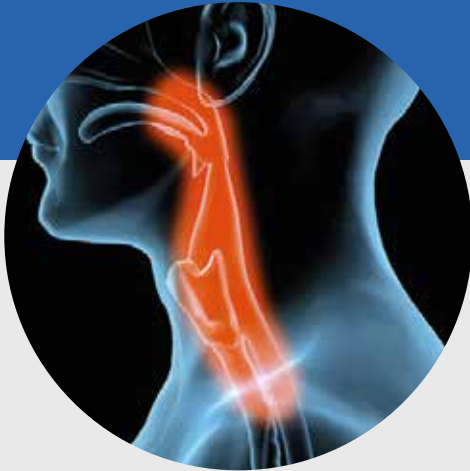
5 Texturas - Líquida, Néctar, Mel, Pudim e Puré - o que permite personalizar a alimentação a vários pacientes e/ou acompanhar a evolução da disfagia do doente.

DENSIDADE NUTRICIONAL

Personalização da densidade nutricional da alimentação.

TARGET

- Dificuldade de mastigação e deglutição
- Patologias relacionadas com o envelhecimento
- Desnutrição
- Sarcopenia
- Doença neurológicas
- Doenças oncológicas (nomeadamente cabeça / pescoço)



Alimentação Adaptada Nobell Healthy Nutrition

Recomendado para Distúrbios da mastigação, complicações de ingestão ou disflagia, problemas neurológicos, problemas oncológicos.

PURÉS

MODULARES

PURÉS FRUTA

ÁGUA
 GELIFICADA

CEREAIS



CEREAIS INSTANTÂNEOS ZERO AÇÚCARES

Papa 8 Cereais
Papa Multicereais
Papa Cereais com Multifrutas
Papa Cereais com Mel
Papa Cereais com Cacau



Embalagem 6x300g | 6x500g | 35x30g

Preparado em pó para Papa de cereais instantâneos enriquecidos com vitaminas e minerais.

PREPARAÇÃO

- 1 Colocar 200 ml de leite frio ou morno numa taça.
- 2 Adicionar 30g de produto (5 colheres de sopa) e mexer até que se dissolva totalmente.
- 3 Está pronto a consumir.

Nota: A papa pode ser reconstituída com leite, água, chá, cevada ou uma bebida vegetal. Em situações de diarreia, a papa deverá ser preparada com água, chá ou uma bebida vegetal.

CARACTERÍSTICAS

Adaptável às necessidades nutricionais de adultos e idosos | Adequado para as refeições intermédias (ideais para pequeno almoço, lanche ou sobremesa) | Fácil e rápido de preparar | Alta densidade nutricional | Consistência homogênea | Fácil digestão | Sem lactose | Armazenamento à temperatura ambiente.

RECOMENDADO PARA

Alterações de deglutição/dificuldades de mastigação | Perda de peso involuntária | Alimento para necessidades específicas | Perda de apetite associada ao envelhecimento | Alimentação Entérica.

NÃO RECOMENDADO PARA INDIVÍDUOS COM ALERGIA/ INTOLERÂNCIA:



Glúten



Fenilalanina



Natural
Ingredients



Traditional
Flavors



Nutritious
& Tasty



Non-GMO's

PURÉS REFEIÇÕES

LEGUMES Grão com espinafres

CARNE Jardineira de Vitela | Ervilhas com ovo
Galinha com legumes | Vitela Bolonhesa
Galinha com arroz e cenoura

PEIXE Bacalhau com grão e espinafres
Bacalhau com arroz e cenoura



Embalagem 2x1Kg

Enriquecido com proteínas de alto valor biológico.
Elaborados para adultos a partir dos melhores ingredientes frescos e naturais.

PREPARAÇÃO

- 1 Colocar 250-300ml de água num recipiente.
- 2 Adicionar 80g de produto. Aquecer e deixar ferver durante 2 minutos, aproximadamente.
- 3 Aguardar alguns minutos e o produto está pronto a consumir.

Nota: Após a preparação, o produto pode ser mantido no frigorífico por 24 horas.

CARACTERÍSTICAS

Adaptado às necessidades nutricionais de adultos e idosos | Apropriado para as refeições principais (almoço/jantar) | Consistência suave e cremosa | Alimento para fins medicinais específicos | Adequado como fonte única de nutrição | Fácil e rápido de preparar | Textura modificada: Fino, Muito ligeiramente espesso, Ligeiramente espesso, Moderadamente espesso e Extremamente espesso | Armazenamento à temperatura ambiente | Fonte de proteínas de alto valor biológico | Apto para diabéticos e intolerantes à lactose e glúten.

RECOMENDADO PARA

Alterações de deglutição / dificuldades de mastigação
Perda de peso involuntária;
Perda de apetite associada ao envelhecimento;
Alimentação Entérica.



Natural
Ingredients



Traditional
Flavors



Nutritious
& Tasty



Non-GMO's

PURÉS FRUTA

Maça e pêra
Maça e banana
Maça e ameixa



Embalagem 6x300g

Puré de Frutas com consistência cremosa e uniforme, feitos a partir de ingredientes naturais (frutas).

PREPARAÇÃO

- 1 Colocar 150ml de água quente, chá, leite ou uma bebida vegetal.
- 2 Adicionar 30g de produto e mexer.
- 3 Aguardar alguns minutos e o produto está pronto a consumir.

Nota: Após a preparação, o produto pode ser mantido no frigorífico por 24horas.

CARACTERÍSTICAS

Adequado como complemento principal ou entre as refeições principais | Fácil e rápido de preparar | Fonte natural de vitaminas, minerais e fibras | Consistência suave e uniforme | Fácil digestão | Armazenamento à temperatura ambiente

RECOMENDADO PARA

Dificuldades de mastigação;
Complicações na ingestão ou disfagia;
Problemas neurológicos;
Alimentação Entérica;
Crianças, Adultos e Idosos.



Natural
Ingredients



Traditional
Flavors



Nutritious
& Tasty



Non-GMO's

MODULARES FIBRA



Embalagem 6x300g | 12x25g

A Fibra Modular e insolúvel é um produto instantâneo destinado à suplementação da ingestão diária.

CARACTERÍSTICAS

- Não altera o sabor dos alimentos e bebidas
- Facilmente solúvel
- Fácil de usar
- Sem lactose
- Armazenamento à temperatura ambiente
- Não causa habituação

RECOMENDADO PARA

- Satisfazer as necessidades nutricionais de pacientes com níveis reduzidos de ingestão ou maiores necessidades de fibra;
- Ajuda a manter uma função intestinal regular;
- Alimentação Entérica.

Nota: Após a preparação, o produto pode ser mantido no frigorífico por 24 horas.

*A imagem apresentada é meramente ilustrativa e promocional.



Natural
Ingredients



Traditional
Flavors



Nutritious
& Tasty



Non-GMO's

MODULARES PROTEÍNA



Embalagem 6x300g | 30x10g

Proteína de alto valor biológico de sabor neutro para suprimir as necessidades diárias alimentares, adequada para alimentos e bebidas frias ou quentes.

CARACTERÍSTICAS

- Não altera o sabor dos alimentos e bebidas
- Solúvel em líquidos frios ou quentes ou semi-sólidos
- Fácil de usar
- Armazenamento à temperatura ambiente.

RECOMENDADO PARA

- Pacientes com necessidades aumentadas de proteínas.
- Pacientes que não conseguem através da alimentação diária suprimir as necessidades diárias;
- Alimentação Entérica.

Nota: Após a preparação, o produto pode ser mantido no frigorífico por 24 horas.

*A imagem apresentada é meramente ilustrativa e promocional.



Natural
Ingredients



Traditional
Flavors



Nutritious
& Tasty



Non-GMO's

MODULARES ESPESSANTE



Embalagem 6x300g | 30x10g

EspeSSante instantâneo de sabor neutro, destinado a alterar a textura e consistência de alimentos líquidos ou semi-sólidos (sopa, leite, água, sumos...), a fim de minimizar os riscos associados à aspiração de alimentos em indivíduos com dificuldades de deglutição e / ou disfagia.

O EspeSSante apresenta elevada estabilidade em líquidos ácidos, alcalinos ou alimentos em purê, bem como à temperatura (ciclos de aquecimento e resfriamento).

CARACTERÍSTICAS

- Não altera o sabor ou a cor dos alimentos
- Solúvel em temperaturas frias ou quentes
- Fácil de usar
- Sem lactose
- Armazenamento à temperatura ambiente

RECOMENDADO PARA

Pacientes com complicações na ingestão, deglutição e/ou disfagia.

Nota: Após a preparação, o produto pode ser mantido no frigorífico por 24 horas.

*A imagem apresentada é meramente ilustrativa e promocional.



Natural
Ingredients



Traditional
Flavors



Nutritious
& Tasty



Non-GMO's

MODULARES HIDRATOS DE CARBONO



Embalagem 6x300g | 30x10g

Suplemento modular de hidratos de carbono para suplementação e manutenção energética da dieta alimentar.

CARACTERÍSTICAS

Não altera o sabor ou a cor dos alimentos e bebidas

Solúvel em líquidos ou semi-sólidos, em temperaturas frias ou quentes

Fácil de usar

Sem lactose

Armazenamento à temperatura ambiente

RECOMENDADO PARA

Pacientes que precisam de uma maior ingestão de hidratos de carbono.

Assegurar as necessidades na dieta diária (derivada dos hidratos de carbono)

Alimentação Entérica.

Nota: Uma vez aberto, deve ser consumido em três meses. Após a preparação, o produto pode ser mantido no frigorífico por 24 horas.



Natural
Ingredients



Traditional
Flavors



Nutritious
& Tasty



Non-GMO's

ÁGUA GELIFICADA SEM AÇUCARES ADICIONADOS

Laranja
Pêssego
Ananás



Embalagem 12X80g

As suas propriedades reológicas (ajuste de viscosidade) permitem manter a textura dentro do palato por alguns minutos na sua consistência original.
Bebidas com sabor de frutas frescas saborosas que permitem hidratação.

CARACTERÍSTICAS

Destinado à hidratação de pacientes com disfagia para líquidos (prevenção e tratamento para desidratação)

Consistência homogênea

Textura personalizável (de acordo com o nível de disfagia)

Armazenamento à temperatura ambiente

Solúvel à temperatura ambiente

RECOMENDADO PARA

complicações na ingestão, deglutição e/ou disfagia;

Distúrbios neurológicos.

Nota: Após a preparação, o produto pode ser mantido no frigorífico por 24 horas.





NOTAS SOBRE FARINHAS LÁCTEAS NOBELL

1 | COMPOSIÇÃO

Estamos a oferecer um produto que tem por base, não só a farinha de trigo, mas MULTICEREAIS (trigo integral, hidrolisado de trigo, aveia, centeio integral, trigo, milho, arroz, espelta integral, triticale, cevada e centeio).

Como resultado vamos ter um produto **NUTRICIONALMENTE ENRIQUECIDO EM FIBRA**.

Pelo facto de ser um produto rico em fibra é adaptado ou indicado para consumidores com HIPERCOLESTROLEMIA, ajudando na regularização dos níveis sanguíneos.

2 | 0% AÇÚCAR ADICIONADO

Estamos a oferecer um produto que pelo facto de não ter Açúcar adicionado pode ser consumido por qualquer tipo de consumidor com ou sem patologia diabética (número de consumidor mais abrangente).

3 | RENTABILIDADE

O facto de não ter açúcar adicionado e de a composição ser de MULTICEREAIS vai proporcionar ao produto maior rentabilidade.

A dose recomendada para reconstituir em 150ml é de somente 35gr.

4 | VARIEDADE

Produto disponível com diferentes sabores: Farinha lactea Pera; Farinha Lactea de Maçã e Farinha Lactea Multifrutos. Produto também disponível em Unidoses de 35gr.

NOTA: Este produto deve ser consumido por crianças com idade superior a 12 meses




www.vanibru.pt




FALE CONNOSCO!

Uma equipa especializada
pronta para ajudar.




 Av. Independência - Arcos, S. Paio
4705-162 Braga

 joana.malheiro@vanibru.pt

 911 560 076


 monica.oliveira@vanibru.pt

 910 222 462

 sara.fernandes@vanibru.pt

 910 222 066

 geral@vanibru.pt

 253 684 733

253 685 565