



A EMPRESA

CADEIA DE DISTRIBUIÇÃO

Especializada no comércio grossista de produtos alimentares

Representação de Marcas Alimentares Líderes de Mercado

Vocacionada para os setores da Horeca e Institucional

Viaturas de distribuição com Sistemas de Congelação e Refrigeração



UNIDADE DE TRANSFORMAÇÃO DE PESCADOS

Tecnologia de transformação de pescados na vanguarda industrial.

Certificação IFS

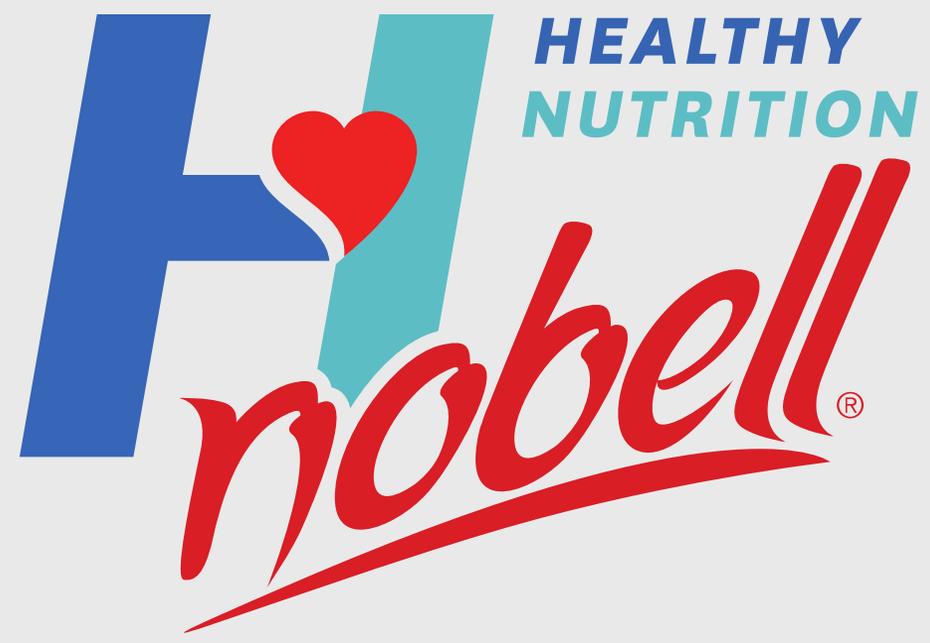
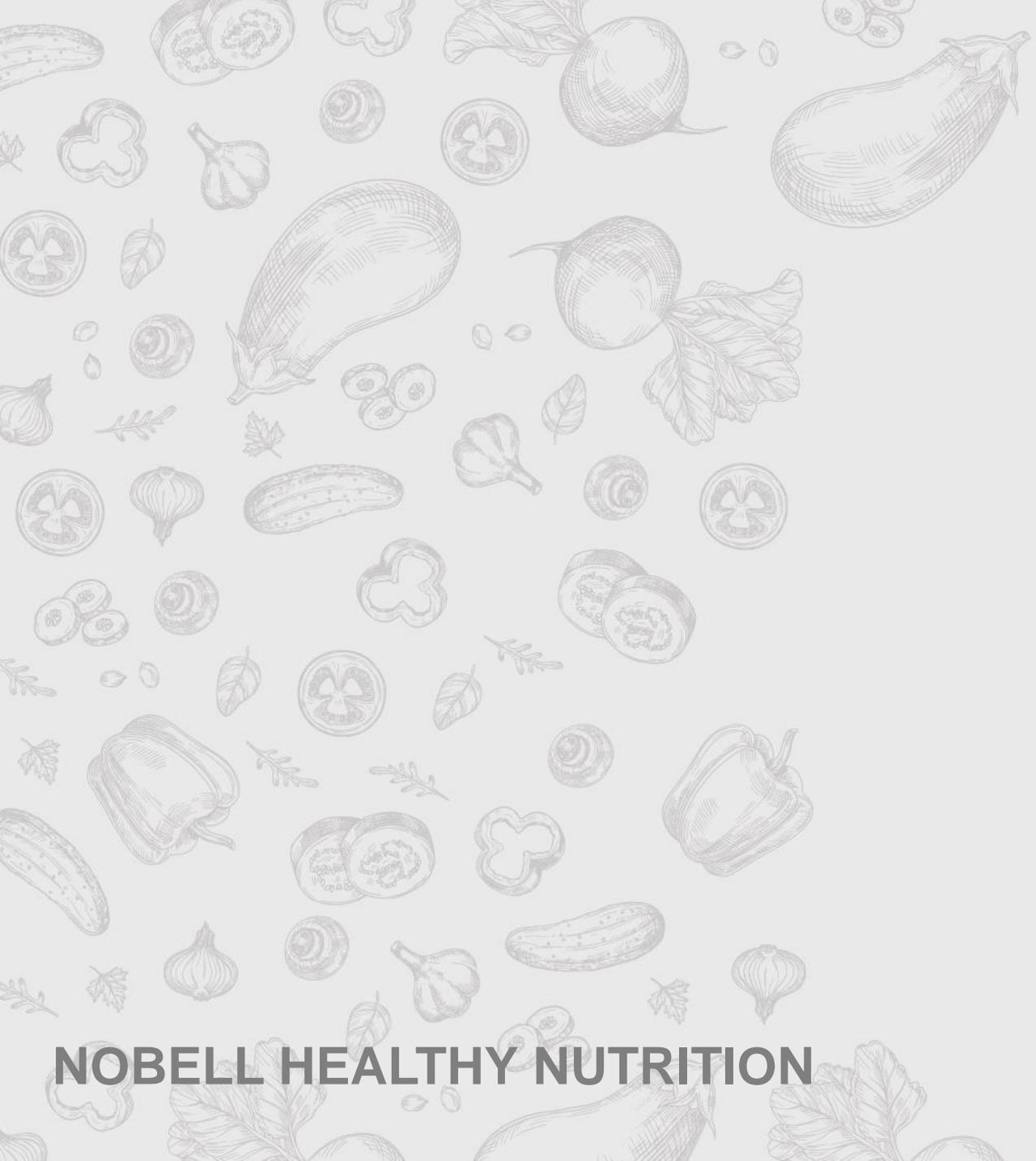
Com expansão e crescimento criamos e desenvolvemos as nossas marcas próprias:

Frionda
A natureza, tal e qual!

nobell

HI HEALTHY NUTRITION
nobell

novagel



NOBELL HEALTHY NUTRITION

MÉTODO DA DESIDRATAÇÃO

A desidratação, um método bastante antigo de conservação dos alimentos onde lhes é retirada a água e permite que os mesmos sejam usados com maior e melhor disponibilidade, quer na preparação alimentar, quer na indústria de medicamentos. Beneficiando da ausência de necessidade de refrigeração durante o seu armazenamento e transporte.

Portugal, é a terra do bacalhau por excelência e melhor exemplo de alimento desidratado, não há! Este método permite a diminuição do tamanho dos alimentos e o aumento da sua validade. Mantendo-se conservado em épocas fora da sua sazonalidade. Por esse motivo, os alimentos desidratados não desenvolvem microrganismos, pela sua incapacidade de reprodução.

VANTAGENS DOS ALIMENTOS DESIDRATADOS

Alternativa de conservação e armazenamento | Segurança e Qualidade Microbiológica | Redução dos Custos = Menor Preço | ↓ de volume e peso dos produtos | Maior alternativa de Produtos | Praticidade e rapidez na utilização | Manutenção da qualidade nutricional | Ausência de desperdício pela totalidade de aproveitamento do produto



01 NUTRIÇÃO



MAL NUTRIÇÃO NO IDOSO

1

PERDA DE PESO PER SI

Envelhecimento – Diminuição ou perda das capacidades fisiológicas. Alteração do estado nutricional, patologias do idoso, higiene e saúde oral, farmacoterapia, hábito de fumar, ...

2

DÉFICES DE MICRONUTRIENTES

Vit D, Vit B12, Vita C, Ác. Fólico, Zinco, Selénio, ...

3

↓ DA CAPACIDADE DE DEGLUTIÇÃO, PALATIBILIDADE E SENSORIAIS

↓ do prazer associado às refeições
↑ do risco de défices nutricionais

4

CAUSAS SOCIAIS

Isolamento, falta de ocupação, questões económicas, ausência de rede de apoio, institucionalização, hospitalização, ...

PRINCIPAIS RAZÕES PARA UM APORTE NUTRICIONAL E ENERGÉTICO INSUFICIENTE OU DEFICITÁRIO



INDIVÍDUO

Ingestão reduzida de alimentos devido a doença ou deficiência



INSTITUIÇÃO

Falta de política de suporte nutricional adequado
Problemas no aprovisionamento de alimentos
Tamanhos das porções
Métodos de confeção



CUIDADORES FORMAIS E INFORMAIS

Falta de conhecimento para administração de suporte nutricional adequado.

DISFAGIA

A disfagia é um sintoma comum associado a diversas doenças e significa que há uma dificuldade na deglutição e em transferir de forma segura o bolo alimentar da boca para o estômago.¹

PRINCIPAIS COMPLICAÇÕES

↓ Capacidade de ingestão de alimentos.

↑ Risco de desnutrição durante e após hospitalização.

↑ Risco real de complicações pulmonares.

Maior isolamento pelo desconforto e diferença perante indivíduos sem disfagia.

Necessidade de refeições assistidas.

A limitação de alimentos adaptados e o desinteresse alimentar são algumas das causas da malnutrição em doentes disfágicos. *Marques et al, 2008; Farrei et al, 2007*

¹ ERommel N, et al. Oropharyngeal dysphagia: manifestations and diagnosis. *Nature Reviews Gastroenterology & Hepatology*. 2016;13:49-59; Ortega O, et al. Diagnosis and Management of Oropharyngeal Dysphagia Among Older Persons, State of the Art. *JAMDA*. 2017;18: 576e582.

Afeta
15%
dos Seniores

30-40%
dos idosos
em IPSS
têm Disfagia

50%
dos utentes
em unidades
geriátricas
têm Disfagia



02

GAMA PRODUTOS



GAMA PRODUTOS NOBELL HEALTHY NUTRITION

Especialmente pensada para adultos e seniores com problemas

Mastigação | Deglutição / Disfagia | Necessidades alimentares específicas | Perda de peso | Perda de apetite | Pós operatório | Desportistas | Doentes oncológicos, neurológicos ou demência

A Nobell Healthy Nutrition, permite a modificação das texturas de acordo com a Normas da IDDSI e personalizar as densidades energéticas dos alimentos.

Qualquer produto pode ser administrado via oral, SNG ou PEG, sendo fáceis de preparar e com variedades para utilização de acordo com as refeições diárias, intermédias ou principais, incluindo hidratação e suplementação.



INGREDIENTES & CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

A seleção das matérias primas é feita com base na identificação de:

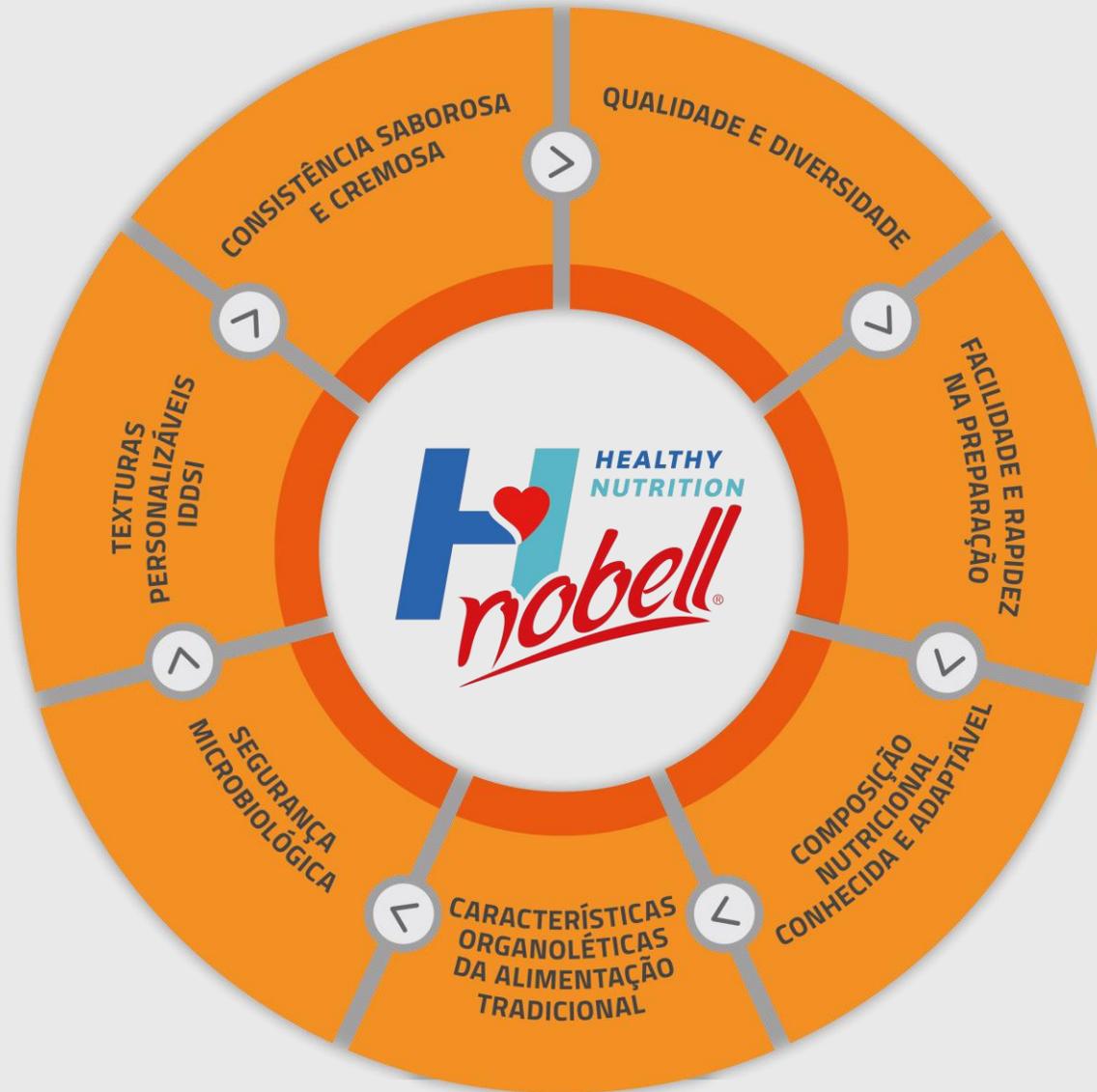
Ingredientes funcionais;

Alimentos com potencial efeito fisiológico benéfico

Os produtos foram desenvolvidos de forma a garantir a máxima qualidade organolética / sensorial. Tendo por base o Padrão Alimentar Tradicional através do sabor, da diferença de cores e adaptação das texturas (IDDSI).

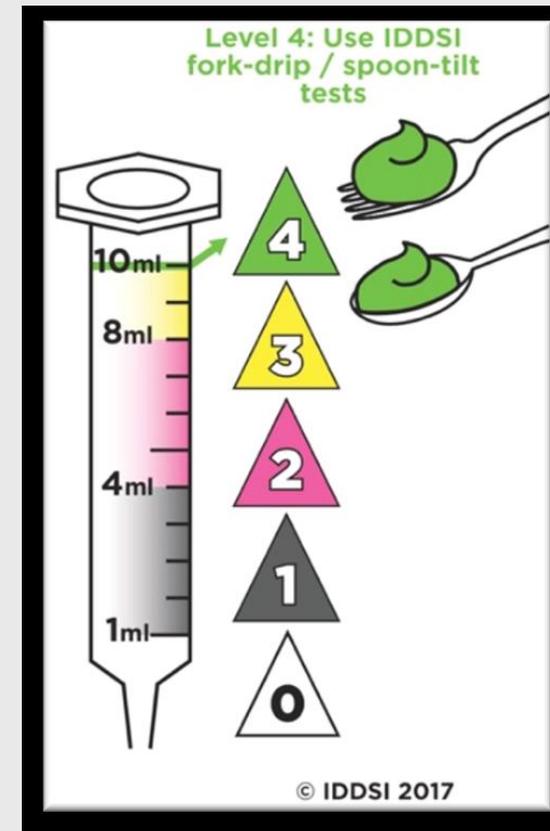
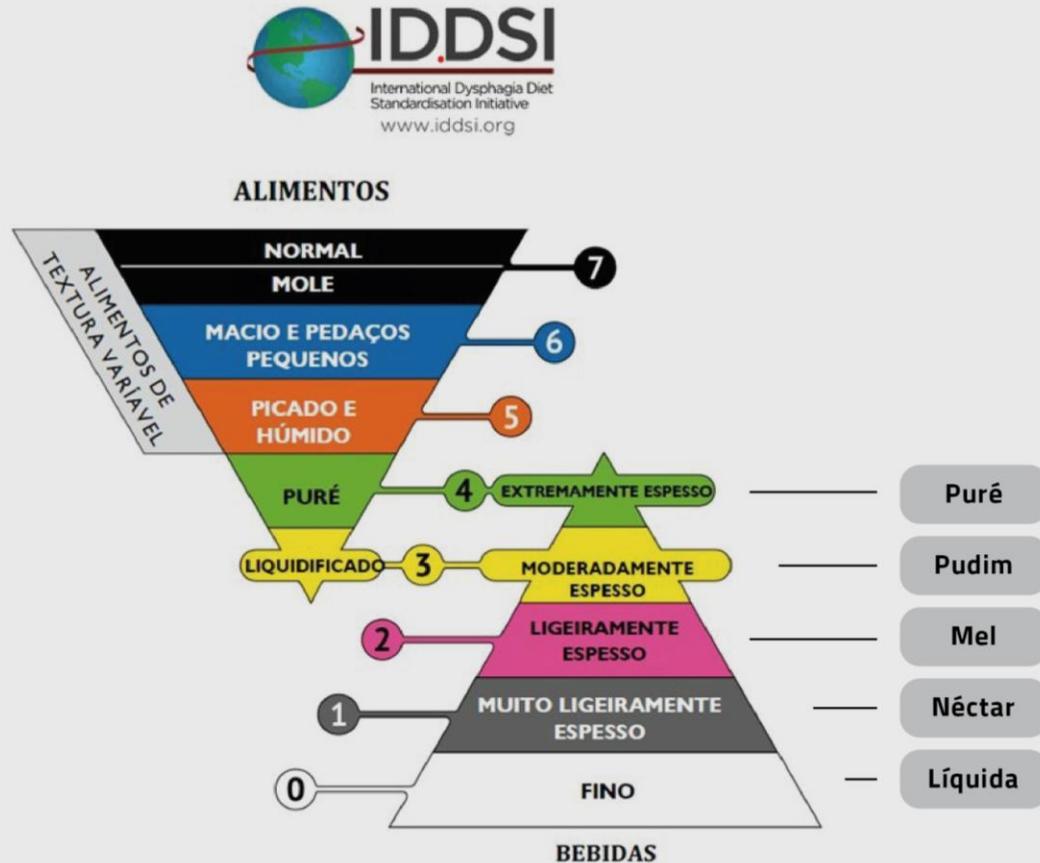


NOBELL HEALTHY NUTRITION



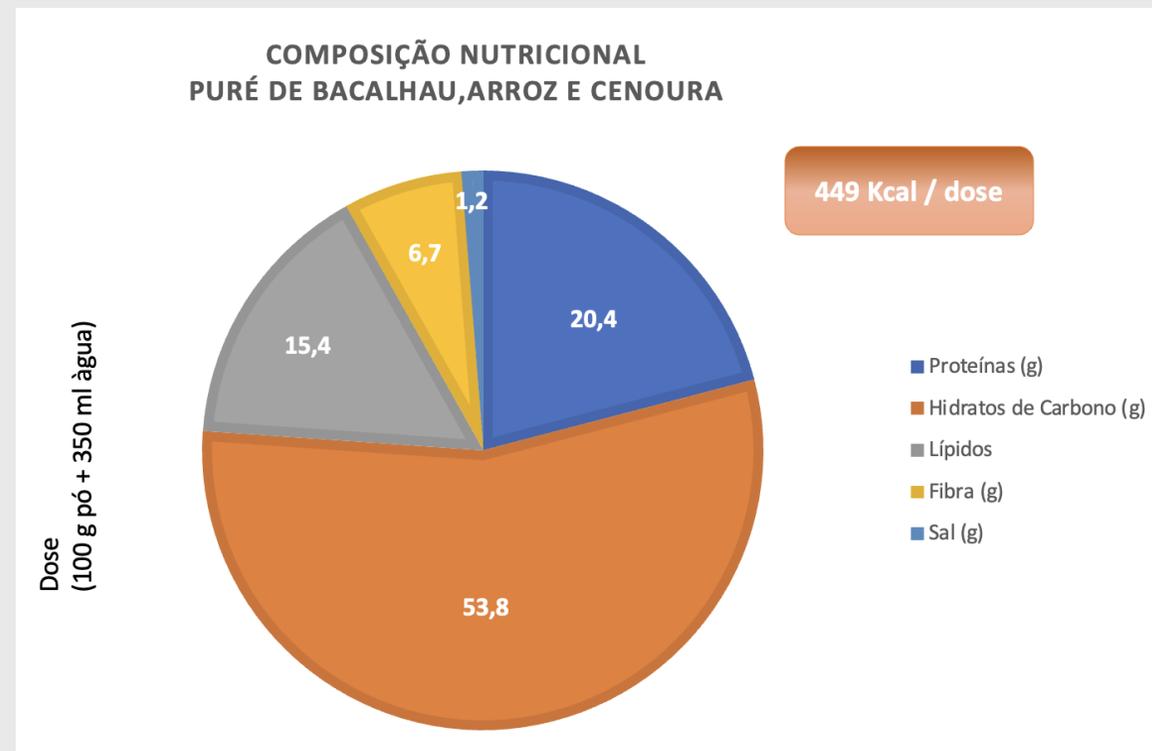
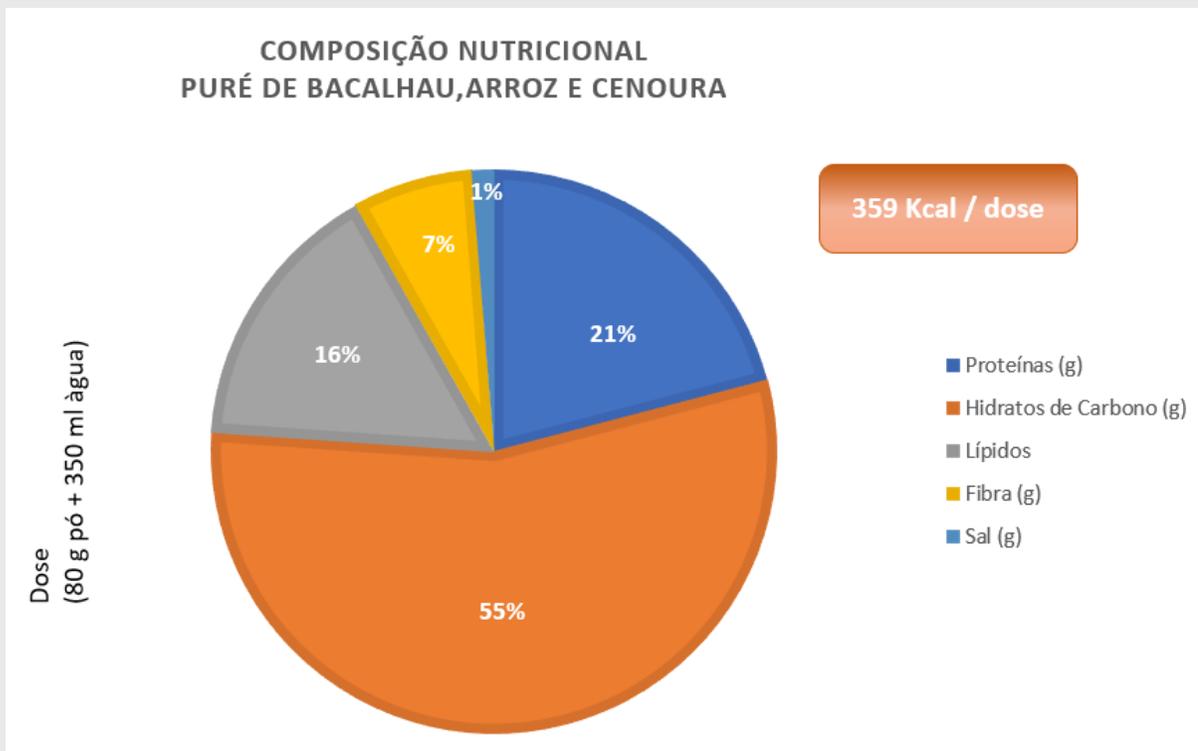
TEXTURAS PERSONALISÁVEIS

Adaptação das texturas é uma das características fundamentais desta gama de produtos, pois permite a personalização da alimentação ao paciente de acordo com evolução da sua patologia (dificuldade de mastigação e deglutição).



DENSIDADE NUTRICIONAL

A densidade nutricional das refeições é personalizada de acordo com as necessidades individuais de cada paciente, através do ajuste entre a quantidade de produto e dos líquidos da reconstituição.



MODULARES

Proteína
Hidratos de Carbono
Fibra

MODIFICADOR TEXTURA E HIDRATAÇÃO

Espessante
Água Gelificada

REFEIÇÕES INTERMÉDIAS

Papas
Fruta desidratada

REFEIÇÕES PRINCIPAIS

Purés de Refeições
(Carne, Peixe, Ovo,
Vegetariano)



03

MODULARES

PROTEÍNA

Modular proteico com proteína de alto valor biológico, caseína, para enriquecimento do conteúdo proteico da dieta.

CARACTERÍSTICAS

Não altera o sabor dos alimentos e das bebidas.
Solúvel em líquidos e semissólidos a frio e a quente.
Sem lactose.
Armazenamento à temperatura ambiente.
Estável a pH ácido ou alcalino.

CONTRAINDICAÇÕES

Deve ser usado apenas como suplemento à dieta.
Não é fonte exclusiva de alimentação.
Não apto para nutrição parentérica.

INDICAÇÕES

Pacientes que necessitam de maior aporte proteico.
Suprimir as necessidades proteicas diárias.
Alimentação entérica.

PRECAUÇÕES

Uso de acordo com indicação de profissional de saúde



Ingredientes: proteína do Soro do leite e emulsionante.

Modo de preparação: adicionar a quantidade de produto recomendado a qualquer alimento líquido ou semissólido, até à sua completa dissolução.



93g de Proteína
por 100g de
Produto

HIDRATOS DE CARBONO

Modular de Hidratos de carbono à base de Malto dextrina para enriquecimento do valor energético diário da dieta.

CARACTERÍSTICAS

Não altera o sabor dos alimentos e das bebidas.
Solúvel em líquidos e semissólidos a frio e a quente.
Sem lactose.
Armazenamento à temperatura ambiente.
Estável a pH ácido ou alcalino.

CONTRAINDICAÇÕES

Deve ser usado apenas como suplemento à dieta.
Não é fonte exclusiva de alimentação.
Não apto para nutrição parentérica.

INDICAÇÕES

Para pacientes com necessidades energéticas aumentadas.
Suprimir as necessidades energéticas diárias.
Alimentação entérica.

PRECAUÇÕES

Uso de acordo com indicação de profissional de saúde



Ingredientes: Maltodextrina 100%

Modo de preparação: adicionar a quantidade de produto recomendado a qualquer alimento líquido ou semissólido, até à sua completa dissolução.



95g de Hidratos
Complexos por
100g de Produto

FIBRA

Suplemento de fibra solúvel e insolúvel para enriquecimento da dieta | Fibra solúvel contribui para ↑ da saciedade (retarda esvaziamento gástrico) | Fibra insolúvel ↑ volume e fluidez das fezes (evita obstipação).

CARACTERÍSTICAS

Não altera o sabor dos alimentos e das bebidas.
Solúvel em líquidos e semissólidos a frio e a quente.
Sem lactose.
Armazenamento à temperatura ambiente.
Estável a pH ácido ou alcalino.

CONTRAINDICAÇÕES

Deve ser usado apenas como suplemento à dieta.
Não é fonte exclusiva de alimentação.
Não apto para nutrição parentérica.

INDICAÇÕES

Satisfação das necessidades nutricionais em pacientes com níveis de ingestão de fibra reduzidos.
Suprimir as necessidades aumentadas de fibra.
Alimentação entérica.

PRECAUÇÕES

Uso de acordo com indicação de profissional de saúde



Ingredientes: Fibras alimentares e dextrinas

Modo de preparação: adicionar a quantidade de produto recomendado a qualquer alimento líquido ou semissólido, até à sua completa dissolução.

43% de Fibra Solúvel das quais inulina

57% Fibra Insolúvel por 100g de Produto



04

MODIFICADOR TEXTURA E HIDRATAÇÃO

ESPESSANTE

Destinada à facilitação da deglutição de pacientes com disfagia, através da alteração da textura alimentar. Permite uma deglutição segura, minimizando o risco de aspiração e engasgamento.

CARACTERÍSTICAS

Não altera o sabor ou a cor dos alimentos.
Apto para diabéticos
Fácil de utilização a frio e a quente.
Sem lactose.
Armazenamento à temperatura ambiente.
Estável a pH ácido ou alcalino.

CONTRAINDICAÇÕES

Deve ser usado apenas como suplemento à dieta.
Não é fonte exclusiva de alimentação.
Não aconselhado a crianças inferior a 3 anos.
Não apto para nutrição parentérica.

INDICAÇÕES

Pacientes com dificuldades de deglutição ou disfagia.
Pacientes com problemas neurológicos.

PRECAUÇÕES

Uso de acordo com indicação de profissional de saúde

Quantidade Pó (g)	Textura (250 ml) IDDSI
6g	Muito Ligeiramente Espesso ¹
8g	Ligeiramente Espesso ²
10g	Moderadamente Espesso ³
14g	Extremamente Espesso ⁴



Ingredientes: maltodextrina e goma xantana

Modo de preparação: adicionar o preparado a 200 ml de qualquer líquido ou puré e mexer até à dissolução total. Deixar repousar alguns minutos até consistência desejada.

ÁGUA GELIFICADA

Destinada à hidratação de pacientes com disfagia para líquidos, na prevenção e no tratamento da desidratação. Em alternativa às atuais unidoses refrigeradas é uma opção económica, reconstituída de acordo com as necessidades, sem armazenamento frio.

CARACTERÍSTICAS

3 sabores sem açúcar de adição (ananás, laranja e pêssigo).

Fácil de utilização a frio e a quente.

Sem lactose.

Armazenamento à temperatura ambiente.

Indicações:

Hidratação de pacientes com dificuldades de deglutição ou disfagia.

Hidratação de pacientes com problemas neurológicos.

CONTRAINDICAÇÕES

Deve ser usado apenas como suplemento à dieta.

Não é fonte exclusiva de alimentação.

Não aconselhado a crianças inferior a 3 anos.

Não apto para nutrição parentérica.

INDICAÇÕES

Hidratação de pacientes com dificuldades de deglutição ou disfagia.

Hidratação de pacientes com problemas neurológicos.

PRECAUÇÕES

Uso de acordo com indicação de profissional de saúde

Quantidade Pó (g)	Textura (250 ml) IDDSI
4g	Fino ⁰
7g	Muito Ligeiramente Espesso ¹
10g	Ligeiramente Espesso ²
15g	Moderadamente Espesso ³
20g	Extremamente Espesso ⁴



Ingredientes: maltodextrina, goma xantana, ácido cítrico, aroma (ananás, pêssigo, laranja), edulcorantes (S-sulfame K e aspartame) e corantes naturais (β c-aroteno e vermelho beterraba).

Modo de preparação: adicionar o preparado a 250 ml de água à temperatura ambiente e mexer até à dissolução total. Deixar repousar alguns minutos até consistência desejada.



VARIEDADES



Laranja
Ananás
Pêssego



05

REFEIÇÕES INTERMÉDIAS

PAPAS PARA REFEIÇÕES INTERMÉDIAS

Papas enriquecidas em vitaminas e minerais, sem açúcares adicionadas, sem lactose e com base de farinhas hidrolisadas multicereais. Adaptadas às necessidades nutricionais de adultos e séniores, para as refeições intermédias (pequeno-almoço, lanches e ceia).

CARACTERÍSTICAS

Fácil preparação (*leite, bebidas vegetais, água, tisanas, cevada) | Características Sensoriais (≠ cheiros, cores, sabores) | Texturas suaves e homogéneas (farinhas hidrolisadas) | Reconstituição em líquidos frios ou quentes | 13 Vitaminas e 4 Mineiras | Elevada densidade nutricional e personalizável | Fácil digestibilidade | Sem lactose | Armazenamento à temperatura ambiente | Apta para diabéticos

CONTRAINDICAÇÕES

Deve ser usado apenas como suplemento à dieta.
Não é fonte exclusiva de alimentação.
Não apto para nutrição parentérica.

PRECAUÇÕES

Uso de acordo com indicação de profissional de saúde

INDICAÇÕES

Pacientes com necessidades nutricionais aumentadas
Suprimir as necessidades nutricionais diárias
Alimentação entérica.

Quantidade 30g Pó	Textura IDDSI
300 ml	Fino ⁰
250 ml	Muito Ligeiramente Espesso ¹
200 ml	Ligeiramente Espesso ²
150 ml	Moderadamente Espesso ³
100 ml	Extremamente Espesso ⁴



Modo de preparação: adicionar 30g de produto com 200ml de um líquido*, até a sua completa dissolução



VARIEDADES



Multicereais
Multifrutas
Cereais e mel
Cereais e cacau

FRUTAS DESIDRATADAS

Composta por ingredientes naturais, fruta desidratada, sem adição de açúcares e destinada ao complemento das refeições principais e/ou refeições intermédias. Indicada para dificuldades na mastigação e/ou alteração na deglutição e disfagia.

CARACTERÍSTICAS

Fácil preparação (*água, leite, iogurte, bebidas vegetais, tisanas)
Características Sensoriais (≠ cheiros, cores, sabores) | Apta para diabéticos | Consistência suave e homogénea | Fonte natural de vitaminas, minerais e fibras | 100% Fruta Natural, sem corantes nem conservantes | Reconstituição em líquidos frios ou quentes | Densidade nutricional personalizável (de acordo com a bebida de reconstituição) | Sem lactose e apta para diarreias | Armazenamento à temperatura ambiente

CONTRAINDICAÇÕES

Deve ser usado apenas como suplemento à dieta.
Não é fonte exclusiva de alimentação.
Não apto para nutrição parentérica.

INDICAÇÕES

Pacientes com necessidades nutricionais aumentadas
Suprimir as necessidades nutricionais diárias
Alimentação entérica.

PRECAUÇÕES

Uso de acordo com indicação de profissional de saúde

Quantidade 30g Pó	Textura IDDSI
250 ml	Fino ⁰
200 ml	Muito Ligeiramente Espesso ¹
150 ml	Ligeiramente Espesso ²
100 mll	Moderadamente Espesso ³
75 ml	Extremamente Espesso ⁴



Modo de preparação: adicionar 30g de produto com 200ml de um líquido*, até a sua completa dissolução



VARIEDADES



- Maçã
- Pêra
- Maçã-Banana
- Maçã-Ameixa
- Maçã-Pêra

The background of the page is a solid orange color with a repeating pattern of various vegetables and fruits. The illustrations are in a light orange or yellowish tone, showing items like tomatoes (whole and sliced), eggplants, bell peppers, onions, garlic, mushrooms, and leafy greens. The pattern is dense and covers the entire left side of the page.

06

REFEIÇÕES PRINCIPAIS

PURÉS DE REFEIÇÕES

Concebidos para as refeições principais de almoço e jantar da população adulta e sénior. Asseguram uma nutrição completa e equilibrada (cumprem necessidades em macro e micro nutrientes)

CARACTERÍSTICAS

Adaptado às necessidades nutricionais de adultos e séniores | Ingredientes selecionados e de excelência | Rico em Fibras | Fonte de Proteína de ABV | Alto conteúdo de AG $\Omega 3$ e $\Omega 6$ | Adequado como fonte única de alimentação | Fácil preparação | Características Sensoriais (\neq cheiros, cores, sabores) | Texturas suaves e homogéneas | Elevada densidade nutricional e personalizável | Fácil digestibilidade – Osmolaridade | Sem lactose | Armazenamento à temperatura ambiente | Apta para diabéticos

MODO PREPARAÇÃO

adicionar 80g - 100g de produto a 250 - 300 ml de água. Dissolver, levar ao lume a cocção até ebulição (durante 3 minutos). Retirar do lume e deixar arrefecer de acordo com a temperatura ideal de servir.

INDICAÇÕES

Pacientes com necessidades nutricionais aumentadas
Suprimir as necessidades nutricionais diárias
Alimentação entérica.

PRECAUÇÕES

Uso de acordo com indicação de profissional de saúde

CONTRAINDICAÇÕES

Não apto para nutrição parentérica.

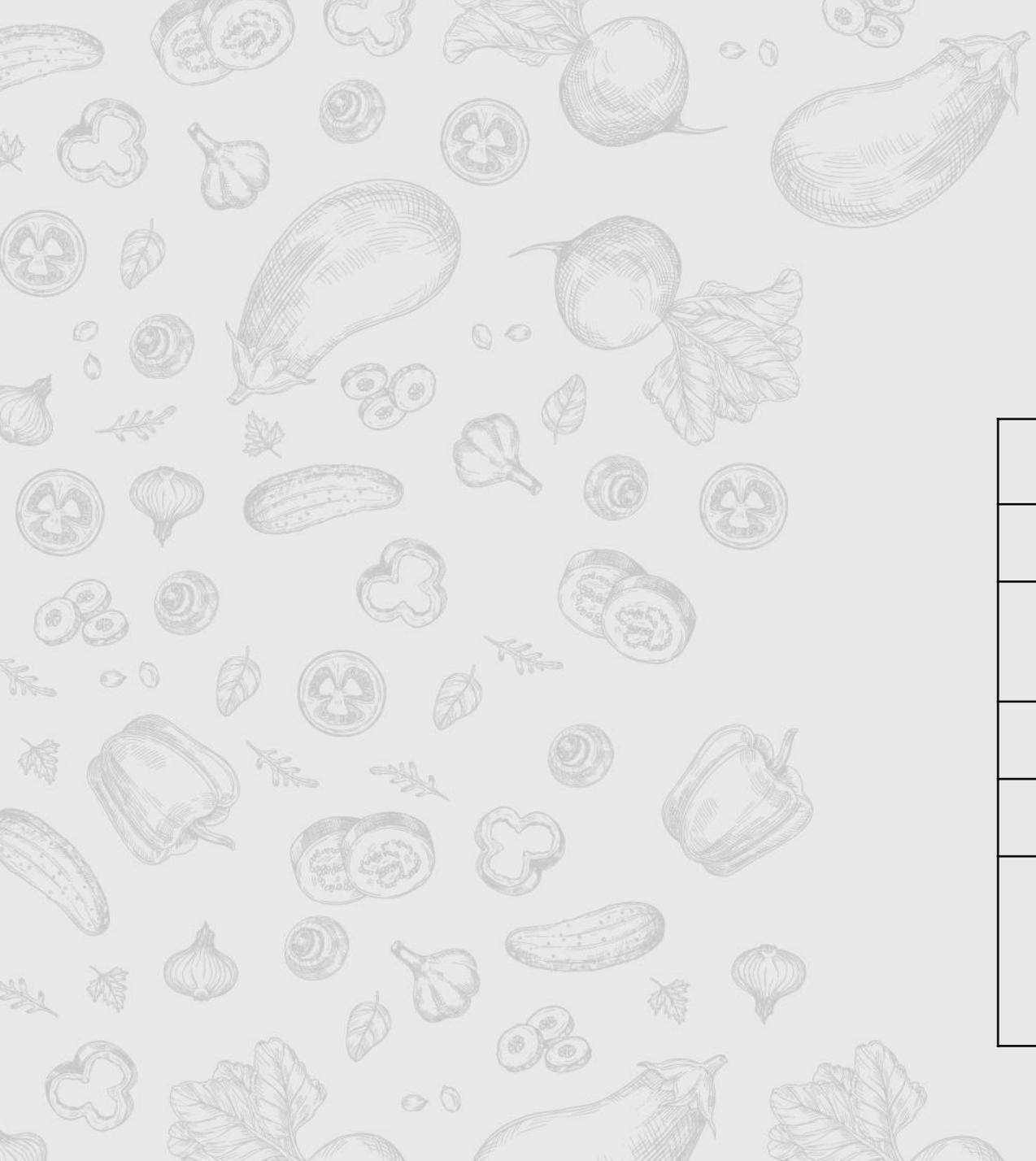
Seleção de Ingredientes: Hidratos de Carbono: Batata e Maltodextrina | Proteínas de AVB: Carne, Peixe, Ovo e Leguminosas | Lípidos: Azeite extra-virgem – Monoinsaturado, Óleo de Soja – $\Omega 6$, Óleo de Linhaça – $\Omega 3$, TCM – gorduras de melhor absorção | Vitaminas e Minerais: Cenoura, Tomate, Alho, Alho-francês, Abóbora, Ervilha | Fibras: Inulina (fibra solúvel), Fibra de Trigo (fibra insolúvel) | Licopeno: Tomate



SABORES



Peixe: Puré de bacalhau arroz e cenoura |
Puré de bacalhau com grão e espinafres
Carne: Puré de galinha com arroz e cenoura
| Puré de galinha com legumes | Puré de
vitela bolonhesa | Puré jardineira de vitela
Legumes: Puré de ovo com ervilhas | Puré
de grão com espinafres

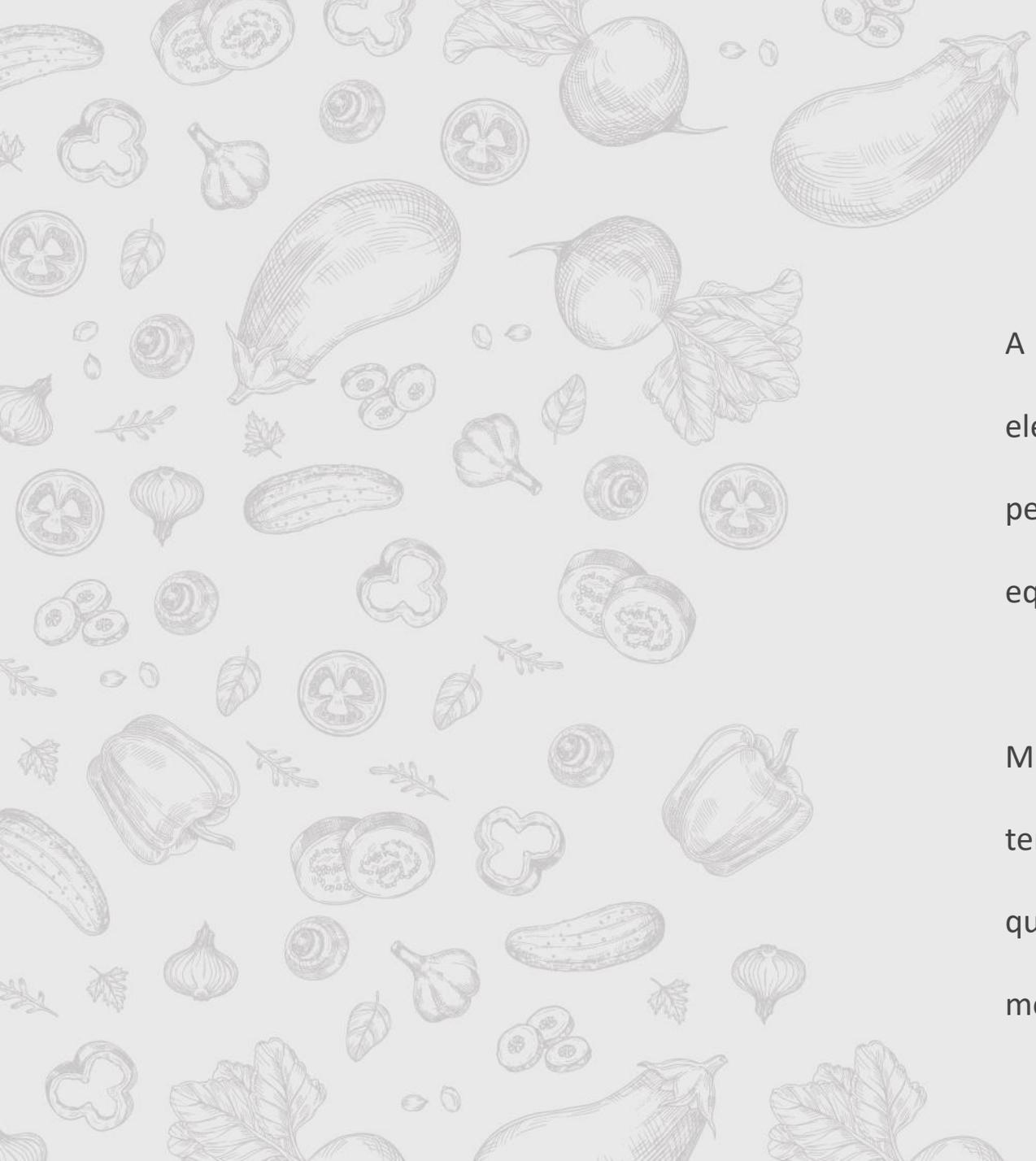


DOSAGEM POR REFEIÇÃO

PRODUTO	Quantidade (g)
MODULARES	Variável (Recomendação Nutricional)
ESPESSANTE E ÁGUA GELIFICADA	Variável (de acordo com a textura IDDSI necessária)
PAPAS DE CEREAIS	30g = 1 dose
PURÉS DE FRUTA	30g = 1 dose
PURÉS DE REFEIÇÃO	Sonda = 80g Mole = 100g Pastosa = 110g

PLANO ALIMENTAR DIÁRIO

REFEIÇÕES	PLANO ALIMENTAR DIÁRIO
PEQUENO-ALMOÇO	1 PAPA MULTIFRUTAS (3OG) + 200 ML DE LEITE MG
ALMOÇO	PRATO: 1 PURÉ DE BACALHAU COM ARROZ E CENOURA (100G) SOBREMESA: PURÉ DE MAÇÃ (3OG)
MEIO DA TARDE	1 PAPA CEREAIS C/ CACAU (3OG) + 200 ML DE LEITE MG
JANTAR	PRATO: 1 PURÉ DE VITELA DE BOLONHESA (100G) SOBREMESA: PURÉ DE MAÇÃ-BANANA (3OG)
CEIA	1 PAPA CEREAIS E MEL (3OG) + 200 ML DE TISANA
	3 X 200 ML DE ÁGUA GELIFICADA



BENEFÍCIOS DO USO DA NOBELL HEALTHY NUTRITION

A utilização dos produtos da gama **Nobell Healthy Nutrition**, com elevada densidade energética e composição nutricional ajustável permite uma administração de porções mais reduzida mas equilibrada aos pacientes.

Minimiza as perdas em termos de ingestão e valor nutricional, tendo em conta a incapacidade destes na ingestão de elevadas quantidades / volumes de alimentos, bem como auxilia na ↓ e melhor gestão de recursos económicos de bens alimentares.



OBRIGADA!

www.vanibru.pt

📍 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