

WINVITALIS

by **apetito**

Konsistenzangepasste Ernährung – gemäß IDDSI-Standard

(International Dysphagia Diet Standardisation Initiative)

Für medizinische Fachkräfte



apetito

winVitalis – AUF DEN PUNKT GEBRACHT

So einfach geht Sonderkost

IDDSI-KONFORM

Immer die passende Konsistenz – abgestimmt auf IDDSI-Level



- Weiche Kost (Level EC7 – leicht zu kauen)
- Weiche & mundgerechte Kost (Level 6)
- Zerkleinerte Kost (Level 5)
- Pürierte Kost (Level 4)
- Dickflüssige Kost (Level 3)

GEHALTVOLL

Unsere Komplettmenüs enthalten pro Menü mindestens 20 g Eiweiß (vegetarisch mind. 15 g) und mindestens 500 Kalorien



GENUSSVOLL

Natürlich im Aussehen, geschmackvoll und aus hochwertigen Zutaten gekocht – ein vielfältiges Angebot.

Mahlzeiten für mittags oder ganztags



EFFIZIENT IM ALLTAG

Statt selbst Konsistenzen zu verändern wie z. B. durch Pürieren – einfach Zeit sparen und an Qualität gewinnen.



Schauen Sie selbst:

Gelebter Alltag versus einfache Lösung. Für was würden Sie sich entscheiden?



EIN ERNÄHRUNGSKONZEPT,

das den Unterschied macht

Das winVitalis Sortiment basiert auf über 30-jähriger Sonderkost-Erfahrung und aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen. Es bietet **texturmodifizierte Mahlzeiten** mit **authentischem Geschmack** und **natürlicher Optik**.

winVitalis orientiert sich konsequent am **IDDSI-Konsistenzstufenmodell*** und bietet eine umfassende Menü-Auswahl für die Level EC7 (leicht zu kauen), 6 (weiche & mundgerechte Kost), 5 (zerkleinerte Kost), 4 (pürierte Kost) und 3 (dickflüssige Kost).

Das **winVitalis Ganztages-Speiseangebot** gewährleistet geschmackliche Vielfalt. Alle Gerichte sind ihrer natürlichen Optik nachempfunden, sind leicht zu kauen und zu schlucken und tragen so zum Genuss und zum allgemeinen Wohlbefinden der Tischgäste bei.

WINVITALIS
by **apetito**

Unser Anspruch an texturmodifizierte Mahlzeiten

- Natürliches Aussehen
- Authentischer Geschmack
- Erfüllung der IDDSI-Standards
- Kleinere Portionen, um den Appetit anzuregen
- Anreicherung mit Kalorien und Eiweiß
- Einfache Zubereitung



PORTIONSOPTIMIERUNG UND NATÜRLICHE OPTIK

Optimierte Nährstoffdichte (Protein- und Energiegehalt) bei kleineren Portionsgrößen

Alle winVitalis Produkte gewährleisten eine **ausgewogene/ausreichende Nährstoffversorgung**. Je kleiner die Portion, desto mehr wird angereichert (Püriertes hat z. B. einen durchschnittlichen Energiegehalt von 1,8 kcal pro g). Das ist ideal für Menschen, die nur kleine Portionen verzehren können.

Ansprechende Speisen durch authentische Formgebung

winVitalis setzt auf optische Wiedererkennung von Nahrungsmitteln durch naturgetreue Formen. Dank dem Einsatz **verschiedener Bindemittel**, abgestimmt auf die Zutaten und Rezepturen, entstehen sichere und reproduzierbare Konsistenzen. Mit dem Ergebnis: Attraktive Mahlzeiten, die das **Auge ansprechen** und den **Appetit fördern** – ein entscheidender Faktor für das allgemeine Wohlbefinden.

IM DETAIL

Zutaten für zeitgemäße Sonderkost

Innovative Bindemittel-Technologie

- Im Gegensatz zu herkömmlichen Bindemitteln wie Ei sorgen **amylaseresistente** Bindemittel dafür, dass die Speisen ihre Form auch nach der Zubereitung behalten und durch Speichelkontakt nicht ihre Konsistenz verändern.

Geschmack & Nährstoffdichte

- Natürliche Zutaten unterstützen den Eigengeschmack der Speisen. Bei reduzierter Nahrungsaufnahme ist eine gute Aromatik wichtig – **jeder Löffel zählt**.
- **Energieoptimierte Rezepturen** – komplette Mahlzeiten in der Schale (Einwaage: 275 - 440 g) mit mindestens 500 kcal und 20 g Eiweiß bzw. 15 g bei vegetarischen Gerichten.
- Verwendung von **unterschiedlichen Proteinen** um den Eiweißgehalt zu steigern (Soja, Erbse, Milch, Reis).

Technologien

- Für IDDSI-konforme Konsistenzen kommen spezielle **Koch- und Zerkleinerungstechnologien** zum Einsatz.

Inhouse-Entwicklung trifft Expertise

- Über 30 Jahre Sonderkost-Know-how und die permanente **Weiterentwicklung der Produkte** gewährleisten praxisnahe Innovationen – begleitet durch den Austausch mit Ärzten, Logopäden und Diätassistenten sowie IDDSI-Experten.
- **Alle winVitalis Produktverantwortliche wurden von IDDSI geschult und sind zertifiziert.**

WINVITALIS
by **apetito**

IDDSI-LEVEL 3

Stark dickflüssige Menükomponenten



IDDSI-LEVEL 4

Pürierte Menüs (Schale)/Menükomponenten



IDDSI-LEVEL 5

Zerkleinerte Menüs in der Schale



IDDSI-LEVEL 6

Weiche und mundgerechte Menüs in der Schale



IDDSI-LEVEL EC7

Leicht zu kauende Menüs (Schale)/Menükomponenten



Alle Menüs und Menükomponenten finden Sie in unserem winVitalis Sortimentskatalog.

Fragen Sie
jederzeit
nach einem
Probeessen!



WINVITALIS

by **apetito**

Art.-Nr. 66743

Haben Sie
Fragen oder
Wünsche
an uns?

Kontaktieren Sie uns gerne:

E-MAIL

info@winVitalis.de

TELEFON

0800 / 8015801

Weitere
Infos zu
winVitalis



Interessenten können auch direkt die winVitalis Menüs
in unserem Shop bestellen: www.tellerglück.de

* Die International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI) etabliert ein international evidenzbasiertes System mit acht definierten Konsistenzstufen (0–7) für eine standardisierte Versorgung von texturadaptierten Lebensmitteln und Flüssigkeiten.



apetito AG Bonifatiusstraße 305 | 48432 Rheine
Tel. 05971 / 799-0 | info@winvitalis.de | www.apetito.de/winvitalis