

FACILE À PRÉPARER !

- Il suffit d'ajouter de l'eau et de mélanger.
- Réfrigérer pour un minimum de 4 heures avant de servir.
- Notre breuvage demeurera stable au moins 48 heures.
- Fait à base de gomme xanthane, non collante, idéale pour l'hydratation en toute sécurité.
- Sans agent de conservation.
- Casher – Végétarien – Sans gluten



MODE D'EMPLOI

Mesurer la quantité recommandée d'eau froide pour obtenir la consistance souhaitée. Incorporer lentement un sachet de mélange pour breuvage épaissi à l'eau en mélangeant rapidement à l'aide d'un fouet jusqu'à dispersion complète. Laisser épaissir quelques minutes.



Nos dosages recommandés suivent les normes d'écoulement Bostwick et IDDSI.

NIVEAUX	IDDSI **		
	2	3	4
Quantité d'eau à ajouter pour un sachet de 20 g*	1000 mL	750 mL	300 mL
BOSTWICK ***			
PRESCRIPTIONS de liquides épaissis	B18	B10	
Quantité d'eau à ajouter pour un sachet de 20 g*	750 mL	500 mL	300 mL

* Des tests ont été effectués par le Département de R et D Berthelet. Il peut y avoir des variations d'épaississement associées aux changements de température de service. Des tests d'écoulement IDDSI ou Bostwick sont recommandés pour vérifier la consistance avant de servir.

** Tests d'écoulement IDDSI disponibles au www.IDDSI.org.

*** Tests d'écoulement Bostwick selon «Lignes directrices en dysphagie de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec».

Conserver dans un endroit sec et frais. Ce produit convient aux personnes âgées de plus de 3 ans.

DÉCOUVREZ AUSSI NOS MÉLANGES DE CÉRÉALES ÉPAISSIS



NOM DU PRODUIT

FORMAT

MÉLANGE POUR BREUVAGE ÉPAISSI - PÊCHE	25 x 20 g
MÉLANGE POUR BREUVAGE ÉPAISSI - ORANGE	25 x 20 g
MÉLANGE POUR BREUVAGE ÉPAISSI - LIMONADE	25 x 20 g
MÉLANGE POUR BREUVAGE ÉPAISSI - MELON D'EAU	25 x 20 g



berthelet®

FIER MEMBRE DE

SOLINA

Communiquez avec nous dès maintenant pour de plus amples informations. 1 (800) 361-9326 • berthelet.com