



Con la collaborazione di COMPAMED, è stato siglato l'accordo tra il network sanitario CODICE BIANCO di Cesena e la società MED EAT di Bergamo per la distribuzione domiciliare in Emilia Romagna e nelle Marche dei prodotti Nutricare dedicati alle fragilità alimentari.

COMPAMED, da sempre all'avanguardia nella ricerca di soluzioni innovative, ha contribuito a far conoscere a CODICE BIANCO il programma alimentare di MED EAT, Nutricare, dedicato alle fragilità nutrizionali, studiato per garantire gusto e sicurezza nella deglutizione. Sapori naturali e ingredienti pensati per rendere l'alimento appetibile anche se modificato nella consistenza.

“Il target di Compamed è da sempre quello di rendere la soddisfazione della propria clientela il fattore differenziante in un mercato fortemente competitivo – afferma Corrado Cretella Amministratore Delegato di Compamed -. La ricerca di prodotti innovativi e di soluzioni rivolti alla Persona ci hanno portato a stringere questa collaborazione”.

“Quest'anno contiamo di raggiungere l'obiettivo delle 200.000 prestazioni erogate nei poliambulatori del network- afferma Luca Mambelli Presidente di Codice Bianco-. Abbiamo di recente acquisito una società che si occupa di assistenza infermieristica domiciliare: l'accordo con MED EAT ci consente di rendere disponibile il programma alimentare NUTRICARE anche a casa per tutti coloro che da sempre ricercano una soluzione buona e di facile gestione per risolvere la difficoltà di deglutire dei propri cari”

“La disfagia, le difficoltà a deglutire, le fragilità alimentari sono problemi delicati e, purtroppo, sempre più diffusi. Il programma NUTRICARE è stato realizzato con il supporto scientifico del Dipartimento di Scienza della salute dell'Università di Genova – prosegue la Dott.ssa Lucia Frison amministratore delegato di MED EAT- La ricerca e lo sviluppo hanno permesso di realizzare nuovi prodotti specifici per ridare gusto, colore e sapore a chi è affetto da disfagia

I prodotti NUTRICARE sono sformati morbidi di verdure, carni e pesce freschi declinati in primi piatti, secondi piatti e contorni realizzati con ingredienti naturali: già cucinati e pronti sono stati realizzati per renderne facile il consumo.”

