

simplythick® EasyMix™

Un gel épaississant
qui conserve le goût
naturel des aliments

La solution parfaite pour
les personnes ayant de la
difficulté à avaler !

- ✓ Formule concentrée et améliorée
- ✓ Ne s'épaissit pas avec le temps
- ✓ Sans grumeaux ni saveur



🔴 Nectar

🟡 Miel

🟢 Pudding

Formule
brevetée!



ERGOGRIP®

Distributeur pour le Québec et l'est du Canada

Formats prédosés de *simplythick*®

Sachets prédosés



- Nectar**
6 g (0,2 oz)
48 g (1,6 oz)
- Miel**
(x 2 pour Pudding) 12 g (0,4 oz)
(x 2 pour Pudding) 96 g (3,2 oz)

Épaississez les breuvages et les purées en quelques secondes seulement à l'aide des sachets prédosés Simplythick!

- Consistance nectar: légèrement épais
- Consistance miel: modérément épais
- Consistance pudding: très épais (prendre 2 sachets de miel)

Nectar (sachet 6 g)

Valeur nutritive
Pour un sachet nectar (6 g)

Teneur	% valeur quotidienne
Calories 5	
Lipides 0 g	0 %
Sodium 20 mg	1 %
Glucides 1 g	0 %
Fibres 1 g	5 %
Protéines 0,1 g	

Source négligeable de lipides saturés, lipides trans, cholestérol, sodium, fibres, sucres, vitamine A, vitamine C, calcium et fer.

Nectar (sachet 48 g)

Valeur nutritive
Pour 1/8 du sachet nectar de 48 g

Teneur	% valeur quotidienne
Calories 5	
Lipides 0 g	0 %
Sodium 20 mg	1 %
Glucides 1 g	0 %
Fibres 1 g	5 %
Protéines 0,1 g	

Source négligeable de lipides saturés, lipides trans, cholestérol, sodium, fibres, sucres, vitamine A, vitamine C, calcium et fer.

Miel (sachet 12 g)

Valeur nutritive
Pour un sachet miel (12 g)

Teneur	% valeur quotidienne
Calories 10	
Lipides 0 g	0 %
Sodium 45 mg	2 %
Glucides 3 g	1 %
Fibres 2 g	10 %
Protéines 0,1 g	

Source négligeable de lipides saturés, lipides trans, cholestérol, sodium, fibres, sucres, vitamine A, vitamine C, calcium et fer.

Miel (sachet 96 g)

Valeur nutritive
Pour 1/8 du sachet miel de 96 g

Teneur	% valeur quotidienne
Calories 10	
Lipides 0 g	0 %
Sodium 45 mg	2 %
Glucides 3 g	1 %
Fibres 2 g	10 %
Protéines 0,1 g	

Source négligeable de lipides saturés, lipides trans, cholestérol, sodium, fibres, sucres, vitamine A, vitamine C, calcium et fer.

Bouteille de gel épaississant alimentaire (pompe incluse)



Gérez votre consistance en seulement quelques coups de pompe (poussées)!

Consistance	Par 120 ml (4 oz)	Par 240 ml (8 oz)
Nectar	1 poussée	2 poussées
Miel	2 poussées	4 poussées
Pudding	4 poussées	8 poussées

- Consistance nectar: assez de mixture pour épaissir 267 verres de 120 ml
- Consistance miel: assez de mixture pour épaissir 134 verres de 120 ml
- Consistance pudding: assez de mixture pour épaissir 67 verres de 120 ml

Bouteille de gel épaississant (1,6 L)

Valeur nutritive
Pour une poussée (6 g)

Teneur	% valeur quotidienne
Calories 5	
Lipides 0 g	0 %
Sodium 20 mg	1 %
Glucides 1 g	0 %
Fibres 1 g	5 %
Protéines 0,1 g	

Source négligeable de lipides saturés, lipides trans, cholestérol, sodium, fibres, sucres, vitamine A, vitamine C, calcium et fer.

Avantages

- Sans grumeaux
- Sans saveur
- Sans lactose
- Sans soya
- Sans gluten
- Ne s'épaissit pas avec le temps

Ingrédients

Eau, fibres solubles, gomme de xanthane, glucono delta-lactone, gomme gellane, sorbate de potassium (agent de conservation), chlorure de calcium, acide citrique, citrate de sodium, gomme de guar et pectine

Comment mélanger la mixture

Préparation

(portion individuelle)

Comment épaissir 4 oz (120 ml) de liquide?

Suivez ces étapes avec un sachet de nectar (6 g), un sachet de miel (12 g) ou avec une bouteille de gel épaississant (1,6 L).



Mesurez 120 ml (4 oz) de liquide. Ajoutez le sachet ou le nombre de poussée de gel requise (voir le tableau au bas de la page).

Option A: Agitez



2a Gardez un espace vide de 2,5 à 5 cm (1" à 2") dans le haut du récipient. Fermez-le avec un couvercle approprié.

Option B: Mélangez



2b Gardez un espace vide de 5 à 7 cm (2" à 3") dans le haut du récipient. Ne pas mettre de couvercle.



3a Agitez vigoureusement pendant 20 secondes



3b Mélangez vigoureusement pendant 30 secondes (avec l'outil de votre choix, même avec une paille!)

Préparation

(portion en vrac)

Comment épaissir 32 oz (960 ml) de liquide?

Suivez ces étapes avec un grand sachet de nectar (48 g) ou avec un grand sachet de miel (96 g).



Mesurez 960 ml (32 oz) de liquide. Ajoutez le sachet et fouetez pendant 30 secondes (vous pouvez aussi utiliser un batteur portatif).

Résultats garantis

1. Consistance homogène
2. Sans grumeaux
3. Ne s'épaissira pas avec le temps
4. Assurera une hydratation optimale
5. Permettra aux personnes au prise avec un trouble de dysphagie ou de déglutition de boire des breuvages épaissis sans aucun problème



NE PAS agiter les boissons chaudes ou gazeuses!

Dosages pour la bouteille de gel épaississant (1,6 L)

Consistance désirée	Par 120 ml (4 oz) de liquide	Par 240 ml (8 oz) de liquide
Nectar	1 poussée (coup de pompe)	2 poussées (coups de pompe)
Miel	2 poussées (coups de pompe)	4 poussées (coups de pompe)
Pudding	4 poussées (coups de pompe)	8 poussées (coups de pompe)

Le gel *simplythick*[®] épaissit facilement tous les types de liquides et de purées

Breuvages protéinés

(maisons ou commerciaux)

Avant
(sans Simplythick)



Après
(consistance nectar ou miel)



Le gel peut épaissir le lait et le jus de tomates. Brasser 4 oz de liquide avec la quantité requise de Simplythick dans un verre gradué de 9 oz d'Ergogrip. Remuer le tout vigoureusement à l'aide d'un couvercle ou d'une fourchette.

Breuvages gazéifiés

Avant
(sans Simplythick)



Après
(consistance nectar ou miel)



Le gel peut épaissir la bière et le vin. Ajouter la quantité requise de gel épaississant Simplythick et brasser à l'aide d'une fourchette uniquement. Le goût et la texture seront conservés!

Purées

Avant
(sans Simplythick)



Après
(avec Simplythick)



- Se liquéfie avec le temps
- Change de consistance
- Non adapté à la dysphagie

- Ne se liquéfie pas
- Conserve sa consistance
- Adapté à la dysphagie

Préparation:

- Épaississez la purée avec le gel Simplythick en fonction de votre consistance (voir les dosages à la page 3)
- Congelez le tout ou laissez reposer au réfrigérateur
- Réchauffez au micro-ondes, dans un réchaud ou dans un système de remise en température.

Veillez noter que la purée épaissie avec le gel Simplythick ne se liquéfiera pas avec le temps. Elle conservera donc la même consistance que vous aurez préalablement choisie.

Toutes les méthodes de préparation dans cette page ont été conçues par une nutritionniste
(membre de l'OPDQ et de l'APNED)

Recettes simples et rapides: crème glacée et popsicles *simplythick*[®]

Crème glacée à la vanille épaissie (consistance pudding une fois fondue)

Temps de préparation:
5 minutes

Temps de congélation:
minimum de 4 heures

Quantité:
7 portions de 120 ml

Ingrédients:

- 500 ml de crème à fouetter
- 300 ml de lait concentré sucré
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 7 poussées de gel de la bouteille Simplythick (1,6 L) ou 7 sachets Simplythick de consistance nectar (6 g)



Préparation:

- À l'aide d'un mixeur, battez la crème à fouetter jusqu'à ce qu'elle monte en pic (ne pas trop mélanger),
- Ajoutez le lait concentré sucré et l'extrait de vanille,
- Brassez jusqu'à ce que le mélange soit homogène,
- Versez 120 ml du mélange dans un récipient et ajoutez-y une poussée de gel Simplythick. Répétez pour chaque portion de 120 ml.,
- Couvrez et agitez le récipient afin de bien incorporer le gel,
- Congelez au moins 4 heures (prolongez la durée pour un meilleur résultat).

Résultat au consistomètre
(pour la crème glacée)
Bostwick = 4 cm / 30 secondes

Toutes les recettes dans cette page ont été conçues par une nutritionniste
(membre de l'OPDQ et de l'APNED)

Bâtonnets glacés (popsicles) et glaçons épaissis

Temps de préparation:
5 minutes

Temps de congélation:
minimum de 4 heures

Ingrédients:

- 120 ml (4 oz) de jus de fruit sans pulpe (ou d'eau pour les glaçons)
- 2 poussées de gel de la bouteille Simplythick (1,6 L) ou 1 sachet Simplythick de consistance miel (12 g)



Préparation:

- Mesurez 120 ml de liquide et ajoutez le gel épaississant Simplythick.
- Brassez jusqu'à ce que le mélange soit homogène et versez-le dans un moule à glaçons ou à bâtonnets glacés (popsicles).
- Congelez au moins 4 heures (prolongez la durée pour un meilleur résultat).

Tableau comparatif: simplythick® vs épaississant en poudre

Caractéristique	Gel Simplythick	Poudre commerciale
Préparation	Simple et rapide. Prêt à boire en quelques secondes. Se mélange avec les breuvages chauds ou froids.	Difficile à mélanger et à obtenir la consistance désirée. Meilleurs résultats avec les breuvages froids.
Stabilité	Reste stable, de la préparation à la consommation. Peut-être préparé longtemps avant d'être servi.	L'épaississeur devient instable avec le temps.
Saveur	Le goût reste identique au breuvage original.	Change le goût des breuvages originaux.
Aspect	Incolore et sans grumeaux.	Craie et parfois grumeleux.
Hygiène	Aucune contamination croisée. Sachet avec emballage hermétique. Bouteille avec pompe incluse. Aucune mesure requise.	Risque de contamination croisée. Entrepasée dans un contenant ouvert à répétition. Besoin d'une cuillère pour mesurer.
Valeur nutritive	Fibres alimentaires solubles. Faible teneur en glucides. Idéal pour les diètes spéciales (incluant les diètes faibles en sodium).	Aucune fibre alimentaire. Contient du sucre et du sel.

Test de dégustation (consistance miel)

Breuvage originale	Avec gel Simplythick	Avec poudre épaississante
Jus de pomme	Goût identique	Goût de compote de pommes
Lait	Goût identique	Très difficile à mélanger
Jus de canneberge	Goût très peu changé	Goût de craie, arrière-goût prononcé, surette
Jus d'orange	Goût identique	Goût identique
Ensure vanille	Goût identique	Goût changé, difficile à déterminer
Eau	Goût identique	Jamais testé
Vin	Goût identique	Jamais testé
Bière	Goût identique	Jamais testé

Tableau comparatif: simplythick® vs épaississant de votre choix

Caractéristique	Gel Simplythick	Votre épaississant
Formats individuels prémesurés disponibles	Oui <input checked="" type="checkbox"/> Sachet nectar: 6 g (0,2 oz) Sachet miel: 12 g (0,4 oz)	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
Formats en vrac prémesurés disponibles	Oui <input checked="" type="checkbox"/> Sachet nectar: 48 g (1,6 oz) Sachet miel: 96 g (3,2 oz) Bouteille: 1,6 L	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
Outil à mesurer inclus	Oui <input checked="" type="checkbox"/> Une nouvelle pompe par bouteille et des sachets prémesurés	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
Durée de conservation de la bouteille (contenant ouvert)	90 jours (3 mois)	
Matériel utilisé pour les contenants	Plastique recyclable (bouteille de 1,6 L)	
Achat du produit	Directement chez Ergogrip	
Service après-vente inclus	Oui <input checked="" type="checkbox"/> Un conseiller et un service à la clientèle	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
Ingrédients	Eau, fibres solubles, gomme de xanthane, gomme gellan, glucono delta-lactone, sorbate de potassium (agent de conservation), chlorure de calcium, acide citrique, citrate de sodium, gomme de guar et pectine	
Présence d'allergènes	Non <input checked="" type="checkbox"/> Sans lactose Sans soya Sans gluten	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>

Différents formats pour différents besoins !

simplythick[®]
EasyMix™



Épaississez tout ce que vous voulez !

- Lait
- Glace
- Bouillon
- Soupe
- Bière
- Vin
- Jus de tomates
- Boissons protéinées
- Jus
- Eau
- Café
- Thé

Recommandé par les professionnels

- Nutritionnistes
- Ergothérapeutes
- Orthophonistes
- Pédiatres
- Oncologues
- Pneumologues

714, Chemin du Golf, Montréal, QC H3E 1A8
514 768-7050 / 1 888 748-7050
ergogrip@ergogrip.ca

JAN /2022

