

OMNI*cuisseur* Vitalité[®]



**L'excellence nutritionnelle
et gastronomique au service
des recommandations
nutritionnelles**

PRIX "NUTRIDOR" 2016
**UNE RECONNAISSANCE DES
PROFESSIONNELS DE SANTÉ**

Sa cuisson basse température,
préserve : goût naturel, vitamines
et sels minéraux

Un régal au quotidien !

Au placard
sel, graisses et sucres rajoutés !

Et un seul appareil
pour tout cuisiner des
entrées aux desserts



Prix "Nutridor" 2016



Chaque année depuis 19 ans, DIETECOM remet les prix NUTRIDOR suite aux votes de plus de 900 professionnels de santé (congressistes : médecins généralistes, diététiciens et membres du comité scientifique de DIETECOM)

L'Omnigüiseur Vitalité® a reçu le prix Nutridor 2016 dans la catégorie "Nutrition et Technologie"

Prix remis par les Drs Frédéric SALDMANN et Patrick SÉROG directeur scientifique de DIETECOM

Interview du docteur Serog sur L'Omnigüiseur Vitalité



SOMMAIRE

1) L'Omnicuisseur Vitalité au service des recommandations nutritionnelles :	2
2) Rapports d'analyses scientifiques de cuissons à l'Omnicuisseur Vitalité : .	4
- Prises de températures pour la cuisson du rôti de porc.....	5

1 - L'Omniciseur Vitalité® au service des recommandations nutritionnelles

L'Omniciseur Vitalité® est le seul appareil de cuisson qui allie, **au quotidien et sans effort**, la **nutrition santé** et la **gastronomie**.

L'Omniciseur Vitalité® cuit les aliments à **basse température, dans une ambiance vapeur**, de l'entrée au dessert.

La **seule** utilisation de L'Omniciseur Vitalité® **suffit** pour améliorer le comportement alimentaire.

«**Cuisinez votre santé et votre silhouette** au quotidien grâce à cette cuisson facile, saine et savoureuse».

Recommandations nutritionnelles actuelles

**L'Omniciseur Vitalité®
La Gastronomie au service des recommandations nutritionnelles**

L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE

«Structurez les repas»

«Augmentez la part des légumes»

«Réduisez la part des viandes (rouges)»



Les légumes deviennent un vrai régal ! Les légumes conservent leur couleur et leur aspect vraiment naturels (*plaisir des yeux*) !

Les légumes cuits à L'Omniciseur Vitalité® sont :

- excellents sur le plan gustatif: *plaisir du palais car goût naturel préservé du fait de cette cuisson à basse température*
- très digestes, du fait de la *préservation des fibres*.

Donc, tout naturellement, **l'envie de manger des légumes augmente** au quotidien.

D'où un meilleur équilibre alimentaire !

Cette cuisson à basse température préserve 96 % de la vitamine C (analyses scientifiques page 4)



LES QUANTITES

«Mangez plus lentement»

«Evitez les grignotages»

Pour les «gros» appétits :
«Réduisez les quantités»

Les fibres sont préservées lors de la cuisson à L'Omniciseur Vitalité®

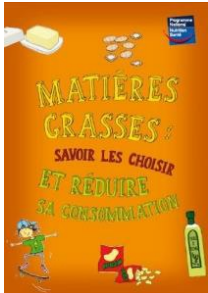
- ⇒ Sentiment de satiété mieux perçu (du fait de la mastication)
- ⇒ Flore intestinale plus performante (meilleure absorption des micronutriments, amélioration de la synthèse des neurotransmetteurs)

La consommation alimentaire est **naturellement régulée.**

LES GRAISSES

«Réduisez les «mauvaises»
graisses»

«Favorisez les graisses
végétales»
(veiller à l'équilibre des
acides gras)



Lors de cette cuisson à basse température à moins de 100° C aux infrarouges sans agression, les cuissons se font sans rajout de corps gras.

De plus, les acides gras mono insaturés et polyinsaturés sont préservés à 100 % (analyses scientifiques page 4).

Au placard les corps gras d'ajout !



LES SELS MINÉRAUX

«Réduisez la consommation
de sel»



Cette cuisson, à basse température et sans pression, **préserve la membrane cellulaire des aliments** et donc **les sels minéraux : 97 % des sels minéraux sont préservés** (analyses scientifiques page 4).

*L'alimentation est **réellement** plus riche en saveurs.*

Au placard le sel ajouté !



LE SUCRE

«Réduisez la consommation
de sucre»



Grâce à la préservation de **97 % des sucres naturels** (analyses scientifiques page 4) pour les desserts et pâtisseries réalisés dans L'Omnicuseur Vitalité®, la quantité de sucre additionnelle est réduite de **20 à 50 % d'où une réelle réduction de calories.**



2 – RAPPORTS D'ANALYSES SCIENTIFIQUES de cuissons à L'OMNICUISEUR VITALITE

(Analyses réalisées par l'I.D.A.C Nantes)

a) Taux de conservation de la Vitamine C

(Tests sur « brocolis »)

Vitamine C mg / kg	Echantillon n° 1	Echantillon n° 2	Echantillon n° 3	Echantillon n° 4	Total	Taux de conservation Vitamine C
Avant cuisson	350	358	362	339	1409	
Après cuisson	339	358	343	311	1351	96 %

b) Taux de conservation des Graisses Insaturées

(Tests sur « rôti de porc »)

%	Acides gras insaturés	Taux de conservation Bonnes Graisses
Avant cuisson	45,0 + 14,3 = 59,3 % (mono + poly)	
Après cuisson	43,9 + 15,4 = 59,3 % (mono + poly)	100 %

c) Taux de conservation des Sucres Solubles et Sels

(Tests réalisés sur des « carottes »)

%	Cru	Omnicuisseur vapeur	Taux de conservation sucre/sel
Sucres solubles totaux	4,82 %	4,68 %	97 %
Chlorures (taux de sel)	0,04 %	0,05 %	100 %

Comparatif	
Cuisson Casserole	Taux de conservation sucre/sel
1,63 %	34 %
0,02 %	50 %

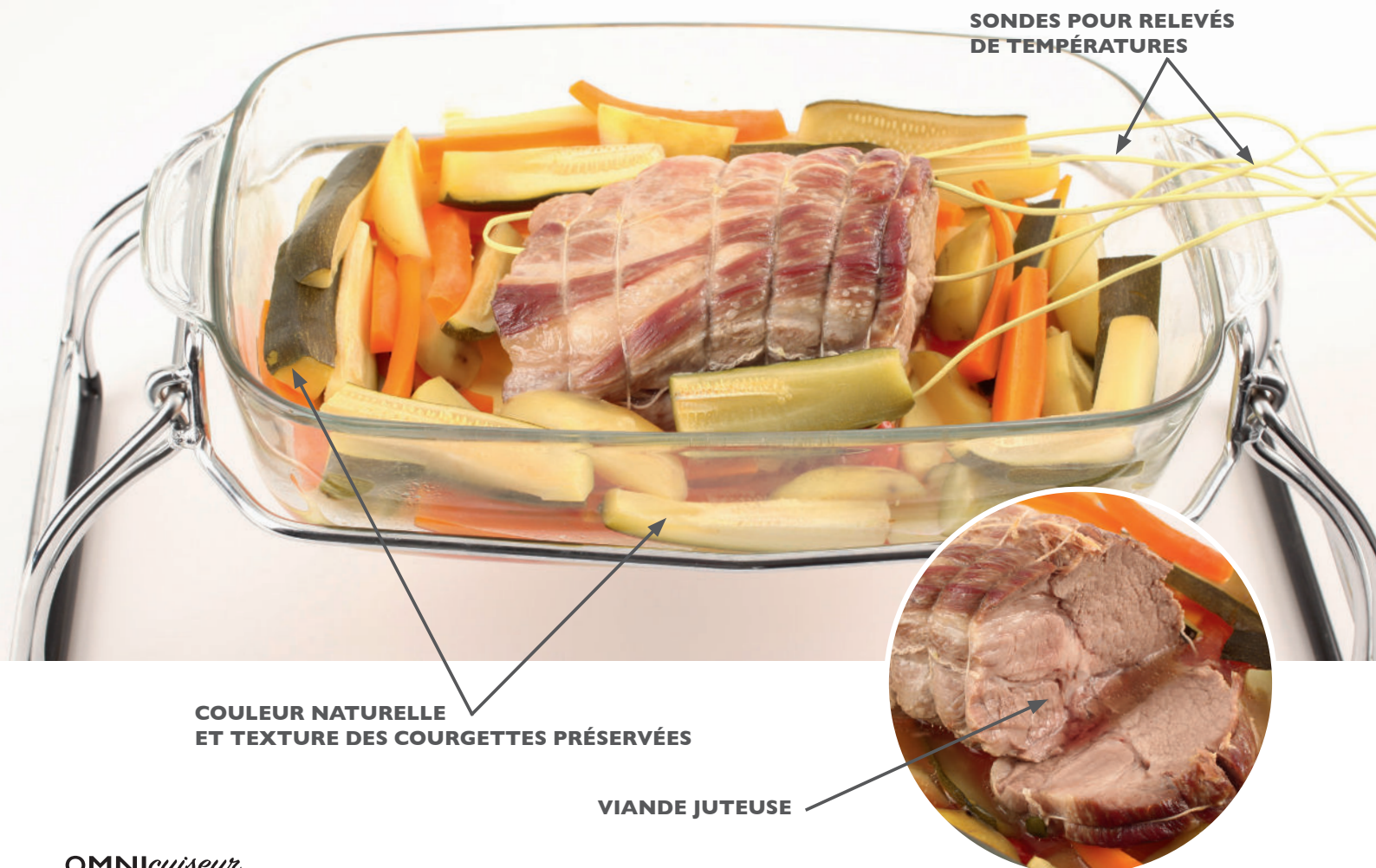
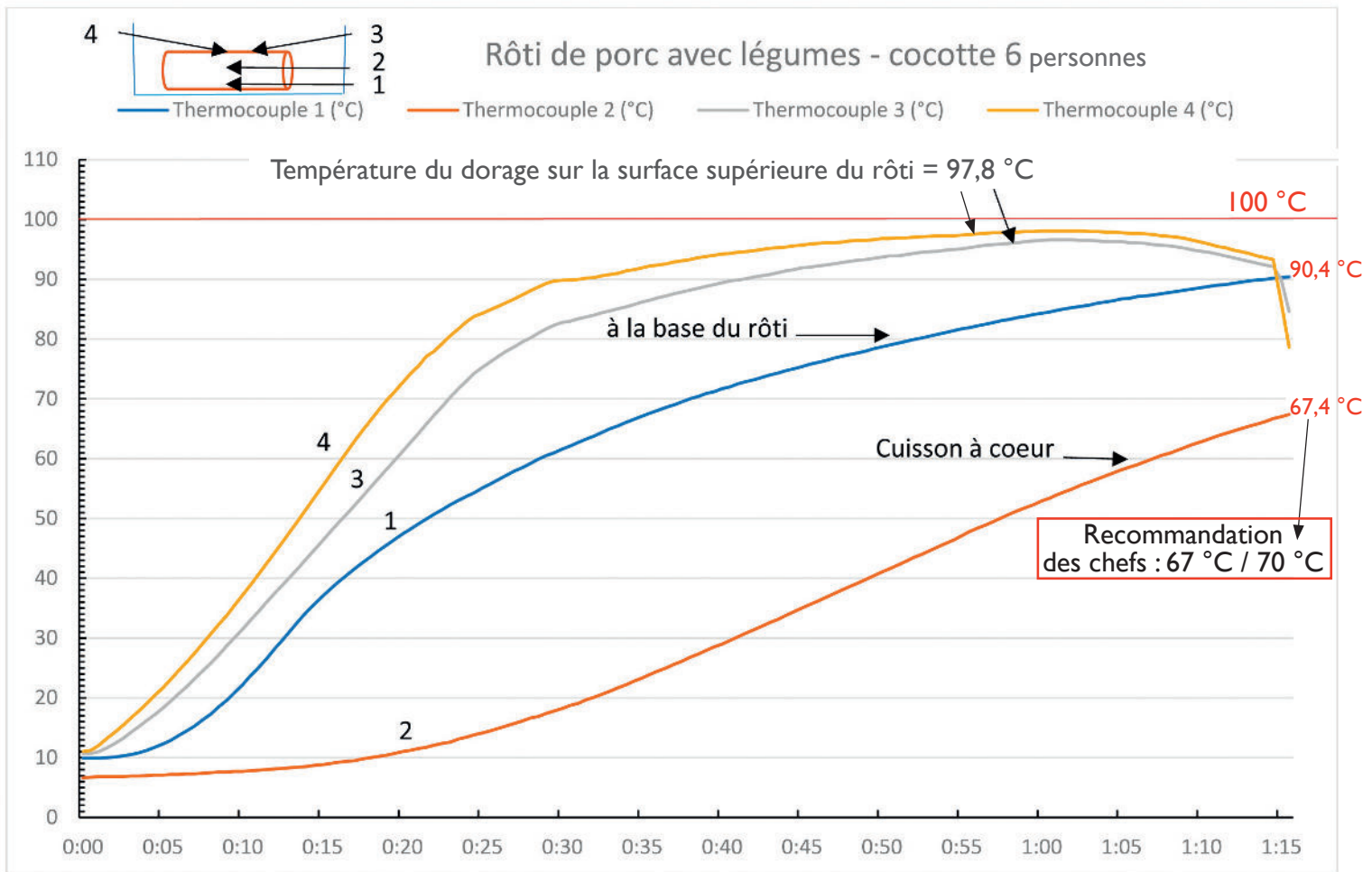
Sucres solubles totaux	4,49 %	4,50 %	100 %
Chlorures (taux de sel)	0,13 %	0,13 %	100 %

2,26 %	50 %
0,05 %	38 %

Analyses détaillées pages 20 à 21

Le taux de conservation en « sucres solubles totaux » et « sel » à l'Omnicuisseur est double par rapport à une cuisson à la casserole.

PRISES DE TEMPÉRATURES POUR LA CUISSON DU RÔTI DE PORC



OMNI*cuisieur* Vitalité[®]



L'OMNICUISEUR VITALITÉ

ZAC de la Bérangerais - 10, rue de la Fionie

Bât. C - 44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE

Tél : 02.51.89.18.40 - Fax : 02 51 89 93 99

e-mail : info@omnicuisieur.com

Chaque mois de **nouvelles recettes** et **astuces**
proposées par la newsletter sur notre site magazine
www.magazine-omnicuisieur.fr

Pour plus d'informations, site officiel avec vidéo
www.omnicuisieur.com