

MITATA



CALIDAD NATURAL

ALTA COCINA TRITURADA



De venta en farmacias y parafarmacias

**UNA SOLUCIÓN ALIMENTARIA
DE CALIDAD A DIFERENTES
PATOLOGÍAS O NECESIDADES**



PRINCIPALES PATOLOGÍAS





ADULTOS MAYORES

¿Por qué no volver a disfrutar de la comida?

Mitata proporciona una solución de calidad, 100% natural y artesanal para personas con necesidades nutricionales derivadas de una edad avanzada, como la pérdida de mucosa intestinal, de masa muscular o la hipertensión.

Otras Patologías Asociadas a la Edad

- **PÉRDIDA DE MEMORIA / ALZHEIMER**
- **PÉRDIDA DE APETITO**
- **PÉRDIDA DE PESO INVOLUNTARIA**
- **DESNUTRICIÓN**
- **PACIENTE ONCOLÓGICO**
- **ICTUS**

Tendencia Creciente

La población Mayor de 65 años crece del 16,3% en 2009 al 19,5% en 2019 (+20%)

*Fuente: INE. Enero 2019



DISFAGIA

¿Por qué no volver a disfrutar de la comida?

Mitata proporciona una solución de calidad, 100% natural y artesanal para personas con necesidades nutricionales derivadas de una edad avanzada.

Sufren de Disfagia

Millones de personas a nivel mundial, hasta un 82% en pacientes con enfermedades neurodegenerativas

78% ancianos
en Residencias

44% ancianos
Hospitalizados

Consecuencias derivadas de la disfagia

- **DESHIDRATACIÓN**
- **PÉRDIDA DE PESO**
- **MALNUTRICIÓN**
- **NEUMONÍAS**

*Fuente: Pere Clavé
Presidente European Society for Swallowing Disorders



MASTICACIÓN

¿Por qué no volver a disfrutar de la comida?

Los problemas de masticación suelen ser parte de una disfagia orofaríngea en fase oral, pero también puede ser derivada de otras causas ajena a la edad avanzada.

El **29%** de personas **+65 años**

Causas de los problemas de masticación

- **CARIES**
- **DOLOR DE ENCÍAS**
- **LESIONES MAXILOFACIALES**
- **MAL AJUSTE DE PRÓTESIS DENTALES**
- **DIFICULTAD EN EL MOVIMIENTO DE LA LENGUA**

COLON IRRITABLE

Síndrome del Intestino Irritable

En el caso de una inflamación intestinal se recomienda una dieta blanda con alimentos ricos en fibra, bajos en grasas y siempre con suficientes nutrientes.

10% - 15% de la población lo sufre

Alimentos que ayudan en caso de SII

- **FIBRA PREBIÓTICA**
- **BAJOS EN GRASAS**
- **ARROZ O PATATA**
- **CARNE MAGRA O PESCADO**
- **ZANAHORIA, TOMATE, JUDÍAS VERDES**

OTRAS INDICACIONES



ORTODONCIAS

Adecuado en los inicios de la ortodoncia ya que se recomiendan alimentos de **textura modificada**, que no se peguen, para una masticación cómoda y fácil limpieza, pero que a su vez tengan un aporte nutricional óptimo.



HEALTHY FAST FOOD

Mitata es una extraordinaria opción para el cuidado de la dieta tanto en el trabajo como en el gimnasio por su **bajo contenido calórico**, en grasas saturadas, sal y por ser **fuentes de proteínas y de fibra**, así como por tener una cantidad adecuada de carbohidratos, vitaminas y minerales.

POST OPERATORIOS

Mitata es perfecto para procesos post operatorios como cirugías de **esófago, cuerdas vocales, gastrointestinales**, así como cualquier proceso de reposo en el cual la movilidad para preparar alimentos se ve reducida



SOBREPESO

Mitata es excelente alternativa para una dieta de reducción de peso ya que su **bajo contenido calórico, en grasas saturadas, sal**, nos ayudará en proceso y al ser fuente de proteínas y de fibra, y su contenido de vitaminas y minerales nos ayudará a tener una dieta saludable y balanceada.



MERCADO

Actualmente esta situación se trata de solventar:

- Cocinando en casa (Coste, Tiempo,..)
- Comprando productos infantiles.
(No son los indicados para adultos)
- Con dieta masticable pero poco nutritiva
- Con suplementos que no son sustitutos de una dieta saludable

HAY UNA NECESIDAD DE UN PRODUCTO ESPECÍFICO





SOLUCIÓN DE CALIDAD

MITATA

ALTA COCINA TRITURADA

¿Por qué no disfrutar de la comida en cualquiera de estas situaciones?

PROPIEDADES ÚNICAS

- 100% Natural
- Cocinado en Ollas
- Fuente de proteínas
- Fuente de fibra
- Bajo en grasas saturadas
- Texturas naturales adecuadas
- Aceite de oliva virgen extra



- Sin Sal añadida
- Sin Gluten
- Sin Leche
- Sin Huevo
- Sin Conservantes artificiales
- Sin Almidones espesantes
- Sin aditivos químicos

NUESTRAS RECETAS



CN 200727.7

Elaborado SÓLO con ingredientes naturales. Además de los garbanzos fuente de fibra, lleva seleccionadas piezas de pollo y de vacuno que aportan suficientes proteínas al menú. El guiso se completa con las verduras que va a completar las vitaminas, fibra y carbohidratos que se necesitan. La receta tradicional de nuestra Tata incluye pecados como el tocino, el chorizo y la morcilla, pero en este puré los hemos omitido para conseguir un producto sabroso pero bajo en grasas saturadas: Sin sal añadida.



CN 200728.4

Ésta es una receta Riojana que no se olvida jamás. Es un salteado de verduras de temporada con un sofrito de ajo en aceite de oliva virgen extra y el inconfundible toque del jamón ibérico. Es una receta que SÓLO lleva ingredientes naturales, llena de fibra y todos los nutrientes de las verduras como las alcachofas, las habas, las judías verdes, los guisantes ricos en proteínas. Sin sal añadida.

NUESTRAS RECETAS



CN 200729.1

Seguimos la receta tradicional de nuestra tata salteando el pollo con el ajo en aceite de oliva virgen extra y posteriormente las verduras para finalmente hacer una deliciosa salsa. Este plato tiene un balance entre proteínas, carbohidratos y vitaminas y fibra por el pollo, jamón serrano, las verduras, champiñones y el arroz. SÓLO ingredientes naturales, que luego son tamizados por un pasapurés para obtener una textura casera, natural y cremosa. Sin sal añadida.



CN 200730.7

Este guiso es uno de los favoritos de mucha gente. Salteamos la carne de vacuno en aceite de oliva virgen extra y guisamos todas las verduras con el caldo, lentamente, con el toque característico del tomillo y el romero en los guisos de carne. Tiene un balance nutricional óptimo con las proteínas de la carne de vacuno, las verduras y los carbohidratos de la patata. Tamizado suavemente para obtener una textura suave y poder ser disfrutado con cuchara. Sin sal añadida.

NUESTRAS RECETAS



CN 200731.4

Una tarde de Domingo con un arroz hecho por el abuelo, gratos recuerdos. Seguimos la receta tradicional levantina elaborada SÓLO con ingredientes naturales. Con su sofrito de tomate y cebolla con aceite de oliva virgen extra, el arroz, gambas y calamares. Nutrientes balanceados con las proteínas del marisco y los carbohidratos de arroz y un sabor auténtico. Está adaptada para poder ser disfrutada como puré. Sin sal añadida.

**Alérgenos: Calamar, Gamba*



CN 200732.1

Receta tradicional del Norte en la que SÓLO utilizamos ingredientes naturales de primera calidad. Elaboramos lentamente el guiso con aceite de oliva virgen extra y la mejor merluza, gamba, guisantes, cebolla, ajo y el tan característico ramillete de perejil. Una receta con óptimo balance de nutrientes por las proteínas de la merluza y los guisantes y los carbohidratos de la patata. Es una plato Bajo en Grasas Saturadas y sin Sal añadida.

**Alérgenos: Merluza, Gamba*

CANAL DE VENTA



- Producto con buena **rentabilidad**
- Canal **exclusivo** de venta
- Prescripción **médica**
- Prescripción **farmacéutica**
- Producto con venta **recurrente**
- **Múltiples** perfiles de cliente
- Con **Código Nacional**
- En las **mejores** farmacias



NUESTRA HISTORIA

TODO EMPEZÓ CON NUESTRA ABUELA

Cuando nuestra abuela, ya con 92 años, tenía mucha dificultad para comer, había que triturarle en casa todas las comidas. Ella había sido una excelente cocinera y creímos que precisamente en ese momento debíamos darle lo mejor, lo que se merecía.

Las alternativas que había en el mercado eran de muy mala calidad, con sabores industriales a comida de hospital, por eso decidimos cubrir esa necesidad del mercado

Con nuestra experiencia en el campo de la alimentación infantil, decidimos lanzar MITATA para ofrecer la mejor gama de purés naturales para adultos mayores, patologías especiales o que desean una alimentación saludable .



MUCHAS GRACIAS

Gourmondo Alimentación S.L.

c/ Tomás Redondo 3, 1ºG
28033 Madrid
91 016 56 06

www.mitatacocina.com
hola@mitatacocina.com

