

Oh Purée

- Alimentation à texture adaptée

propose des aliments conçus pour des personnes atteintes de dysphagie.

Cette pathologie se manifeste par des difficultés ou des douleurs lors de la déglutition et la mastication. Les patients n'éprouvent donc plus de plaisir à manger.

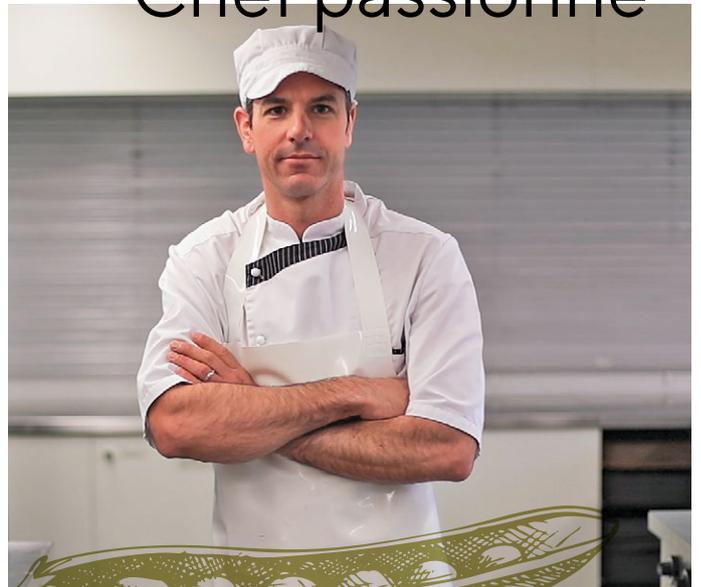
Oh Purée a la solution et met les formes pour redonner l'envie de manger.

David Scheidegger - Chef passionné

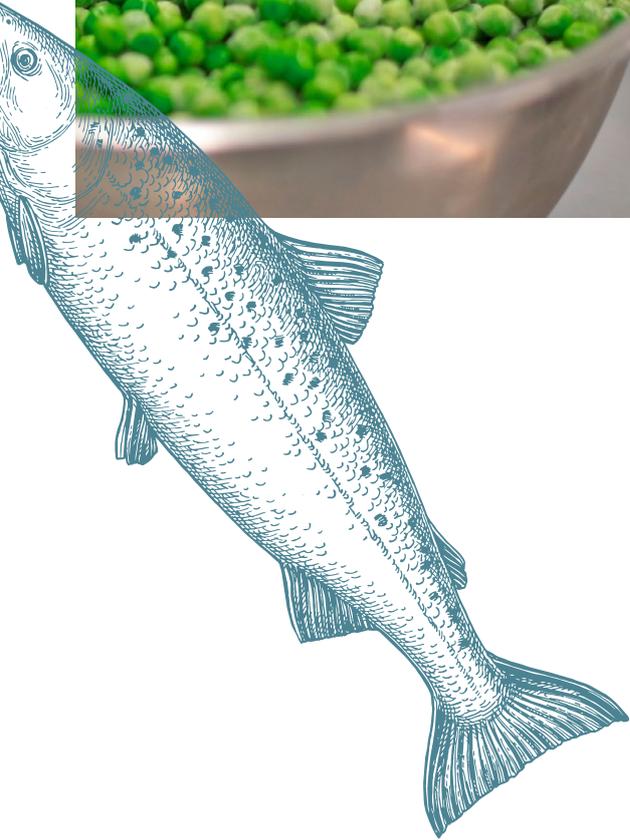
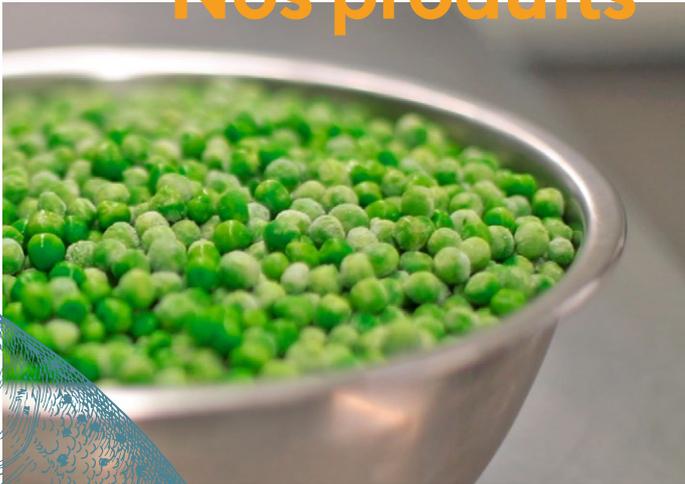
Formé chez Jean-Marc Soldati, à l'hôtel-restaurant du Cerf à Sonceboz, David Scheidegger a poursuivi par un apprentissage complémentaire en diététique.

Il a ensuite œuvré au sein de l'Hôpital du Jura bernois (HJB), à Moutier, puis à Saint-Imier, où il était chef de cuisine. C'est suite à cette expérience et face à cette maladie qui l'a beaucoup touché, qu'il a décidé de se lancer dans l'aventure et de créer son entreprise.

En 2014 **Oh Purée** voit le jour. Les six premiers mois sont consacrés à la recherche et au développement des recettes. Par la suite l'entreprise acquiert un local à Loveresse qui lui permet de réaliser ses produits dans leur intégralité, de la préparation, à la congélation, au conditionnement et à la livraison.



Nos produits



Notre assortiment se compose de diverses préparations de légumes frais, de viandes suisses, de poissons mais aussi de féculents. Celui-ci est en constante évolution et répond également aux demandes de nos clients.

Cuisinés en Suisse, dans le Jura bernois, nos produits se présentent sous plusieurs formes colorées, attrayantes et réalistes : quenelles, savarins ou timbales.

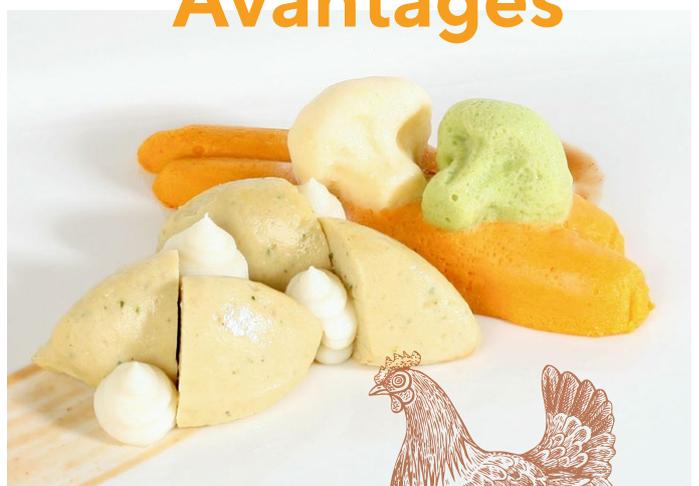
Les procédés de cuisson, de préparation et de congélation ont été spécialement mis au point pour ces produits, leur conférant des propriétés organoleptiques, tant dans les applications à chaud (65° C) qu'à froid (5° C). Tous les nutriments et les saveurs sont ainsi conservés.

Chaque produit peut être complété avec une sauce de votre propre composition et se mariera parfaitement à vos plats.

Notre objectif est de garantir la fraîcheur et la qualité optimale de nos produits, afin d'offrir au patient du plaisir en mangeant.

- Riche en énergie et protéines
- Couleurs attrayantes
- Texture moelleuse
- Sans gluten
- Préparations chaudes et froides
- Qualité constante
- Produits naturels et régionaux
- Cuisiné en Suisse
- Maîtrise des coûts
- Respect des normes HACCP

Avantages





Oh Purée
Alimentation
à texture adaptée

David Scheidegger
Rte de Champoz 9
2735 Bévillard

T +41 79 152 62 45
info@oh-purée.ch
www.oh-purée.ch