

Févolin

Mélange de graines de lin et de féverole. Cet ingrédient est riche en protéines, amidon et en acide- α -linoléinique. Toutes nos graines sont issues de filières tracées françaises, sélectionnées pour leur richesse en nutriments.



Riche en protéines

Sans gluten



Source d'oméga 3

Convient aux végétariens

Caractéristiques générales

Ingrédients : 20% graine de lin, 80% graine de féverole

Couleur farine : Beige

Goût : Légères notes végétales (atténuées grâce au process)

Mode d'emploi : Incorporation de 1 à 10 %

Une portion (100g) apporte environ :

Energie	1623 kJ 388 kcal
Matières grasses	10,2 g
Dont acides gras saturés	1,4 g
Dont oméga 3	5,1 g
Protéines	26 g
Fibres	4,9 g

Avantages du procédé Valorex

- Suppression des off-notes de la féverole
- Détoxification et sécurisation microbienne
- Conservation de la farine : 12 mois

Panorama des propriétés



Rétention d'eau et d'huile, apport de moelleux



Liaison des sauces, apport de texture



Amélioration nutritionnelle



Le Clos Guillaume
35210 COMBOURTILLÉ
Tél. : +33 (0)2 99 97 69 05
alimentationhumaine@valorex.com