

Malt'Omega

Mélange de graines de lin et de blé malté toasté.
Cet ingrédient est riche en acide- α -linoléinique. Toutes nos graines sont issues de filières tracées françaises, sélectionnées pour leur richesse en oméga 3.



Caractéristiques générales

Ingrédients : 50% graine de lin, 50% farine de blé malté toasté

Couleur farine : Brun beige

Goût : Malté

Mode d'emploi : Incorporation de 1 à 10 %

Une portion (100g) apporte environ :

Energie	1870 kJ 447 kcal
Matières grasses	22 g
Dont acides gras saturés	2.2 g
Oméga 3	13 g
Protéines	17.5 g
Fibres	16 g

Avantages du procédé Valorex

- Conservation du goût malté
- Détoxification et sécurisation microbienne
- Conservation de la farine : 12 mois

Panorama des propriétés



Apport de moelleux et d'élasticité



Apport de texture et limite la synérèse



Amélioration nutritionnelle et organoleptique