

# Org'Omega



Mélange de graines de lin et de orge malté toasté.  
Cet ingrédient est riche en acide- $\alpha$ -linoléniq. Toutes nos graines sont issues de filières tracées françaises, sélectionnées pour leur richesse en oméga 3.

Riche en oméga 3



Riche en fibres



Convient aux végans



## Caractéristiques générales

**Ingrédients :** 50% graine de lin, 50% farine d'orge malté toasté

**Couleur farine :** Brun beige

**Goût :** Malté

**Mode d'emploi :** Incorporation de 1 à 10 %

Une portion (100g) apporte environ :

Energie	1787 kJ 427 kcal
Matières grasses	22 g
Dont acides gras saturés	2,5 g
Oméga 3	13 g
Protéines	17,3 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

