

Valolin



Mélange de graines de lin et de blé noir.
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 noir

Couleur farine : Marron beige

Goût : Caractéristique du blé noir

Mode d'emploi : Incorporation de 1 à 10 %

Une portion (100g) apporte environ :

Energie	1824 kJ 436 kcal
Matières grasses	22 g
Dont acides gras saturés	1,9 g
Dont oméga 3	13 g
Protéines	19,5 g
Fibres	15 g

Avantages du procédé Valorex

- Goût du sarrasin conservé
- Détoxification et sécurisation microbienne
- Conservation de la farine : 12 mois

Panorama des propriétés



Apport de moelleux et d'élasticité, accentuation de l'aération et expansion



Produits sans gluten : apport de moelleux



Amélioration nutritionnelle

