

Fiche Produit



Désignation

Farine de tourteaux de Lin

Origine

France, Zone Pyrénées

Caractéristiques

La farine de Lin est élaborée à partir des tourteaux issus du pressage des graines pour produire l'huile. Naturellement sans gluten, riche en nutriments, c'est un concentré de fibres et de protéines.

Utilisation conseillée

Elle est l'ingrédient idéal pour une cuisine saine et gourmande. Elle ajoute une texture riche et un goût subtil à vos préparations culinaires (pâtisseries, crêpes et autres pains) faisant de chaque bouchée un plaisir pour les sens. Elle est l'ingrédient indispensable pour laisser votre créativité culinaire s'exprimer !

Valeurs nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes	Teneur / 100 g	% VNR * / 100 g
Energie	1470 kJ	
	355 kcal	
Matières grasses	17 g	-
dont acides gras saturés	1,8 g	-
dont acides gras polyinsaturés	12 g	-
Glucides	8,4 g	-
dont sucres	3,8 g	-
Fibres alimentaires	32 g	-
Protéines	26 g	-
Sel	0,05 g	-
Potassium	771 mg	38%
Calcium	206 mg	25%
Phosphore	664 mg	94%
Magnésium	315 mg	84%
Fer	5,7 mg	40%
Zinc	5,3 mg	53%
Manganèse	2,9 mg	145%

* valeurs nutritionnelles de référence

Garanties

- **OGM** : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.
- **Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités** : Absence
- **Allergènes** : Ne contient pas d'allergène naturellement présent et/ou d'allergène introduit volontairement. (Au sens de la Directive 2000/13/CE). Ne présente pas de risque de contaminations croisées.

[Tapez ici]