



Colza

GRANO

Composition *unique*
à base de *colza* 



Pain fabriqué
à partir de colza
d'origine belge



Ambachtelijke Molens
T'KINDT
Maître Meunier

GRANO

Colza

Composition unique

Farine à base de colza, enrichie de graines de tournesol et de graines de lin. Source de fibres. Le colza prend le dessus.

Spécificités du colza

Du propre terroir, exempt d'OGM, saveur inoubliable. De toutes les huiles végétales, l'huile de colza contient le taux le plus élevé d'acides gras non saturés.

Spécificités du pain au colza

Au léger goût de noix/d'épices, d'aspect attractif, délicieux, facile à digérer, source de fibres et d'oméga 3.

Allergènes

Froment.



Vous saviez que le colza est écologique?

Cultiver le colza a un effet positif sur le cheptel apicole. Après un long hiver, le colza fleurit déjà en début d'année et peut ainsi fournir l'énergie nécessaire aux abeilles.

Les abeilles sont d'une grande importance pour le système éco. Elles pollinisent 70% des cultures agricoles les plus importantes.

	FARINE	PAIN*
Energie (kcal/KJ)	390/1626	285/1188
Protéines (g)	12,5	9,1
Glucides (g)	59	42,7
Lipides (g)	10,6	7,6
Fibres alimentaires (g)	4,1	3,1
Sel (mg)	6	479.6

*Si l'on suit la recette prescrite.

