

# 13 VARIÉTÉS DE FARINES COMPLÈTES

FARINE	INGRÉDIENTS	STRUCTURE	MIE	COULEUR	VALEURS NUTRITIVES PAIN (PAR 100 G)*					
					ENERGIE	HYDRATES DE CARBONE	MATIÈRES GRASSES	PROTÉINES (Nx6,25)	FIBRES ALIMENTAIRES	
<b>BASICS</b>										
BROYAGE		Blé broyé	Grains de blé grossièrement concassés	Compacte avec des morceaux	Très foncé	299 kcal / 1267 kJ	58,3 g	1,8 g	12,3 g	12,2 g
FLOCONS		Flocons de blé	Grains de froment aplatis	Structure grossière	Foncé	299 kcal / 1267 kJ	58,3 g	1,8 g	12,3 g	12,2 g
SEIGLE ST-VITH		Farine intégrale de seigle	Farine intégrale de seigle	Très compacte	Foncé	292 kcal / 1239 kJ	59,4 g	<b>1,6 g</b>	10,0 g	<b>13,9 g</b>
<i>Recommandé aux personnes souffrant d'un diabète de type 2. Stimule la digestion.</i>										
PURE INTÉGRALE		Farine de blé intégrale	Grains de froment finement moulus	Régulière	Très foncé	307 kcal / 1303 kJ	60,1 g	1,9 g	12,5 g	12,2 g
GRANA		Blé broyé	Grains de blé plus finement concassés	Grossière et compacte	Foncé	299 kcal / 1267 kJ	58,3 g	1,8 g	12,3 g	12,2 g
<b>CLASSICS</b>										
ETNA		Farine de blé, Sons de blé, Gluten de blé, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha--amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300	Farine intégrale de froment	Structure moyenne	Foncé	299 kcal / 1269 kJ	57,4 g	1,8 g	13,2 g	12,5 g
ARENAL		Farine de blé intégrale, Gluten de blé, Malt toasté, Emulsifiants : E471 - E472e - E481, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase, Lipase, Glucose-oxydase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300	Poudre avec morceaux de froment	Serrée	Très foncé	312 kcal / 1322 kJ	59,1 g	2,3 g	13,6 g	11,7 g
TIBET		Farine de blé, Sons de blé, Gluten de blé, Malt toasté, Emulsifiants : E471 - E472e - E481, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300	Poudre fin avec morceaux	Légère	Demi-gris	314 kcal / 1332 kJ	59,6 g	1,8 g	14,8 g	9,4 g
<b>SPECIALS</b>										
FLORAPLUS		Farine de blé, Flocons d'avoine, Farine d'avoine, Gluten de blé, Son de blé, Inuline, Germes de blé, Levaine de blé, Farine de blé malté, Enzymes (alpha-amylase (blé), Hemicellulases (blé), lipase (blé)), Extrait d'acérola	Poudre avec morceaux		Brun	<b>348 kcal / 1467 kJ</b>	55,5 g	4,9 g	<b>14,9 g</b>	11,1 g
<i>Idéal pour les sportifs parce que cette composition apporte beaucoup d'énergie.</i>										
ESCANDA INTÉGRALE		Farine d'épeautre intégral, Gluten de blé, Emulsifiants : E471 - E472e - E481, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide Ascorbique E300	Poudre avec morceaux	Serrée	Brun foncé	301 kcal / 1275 kJ	58,0 g	2,0 g	12,6 g	12,0 g
VESUVE		Farine de blé, Farine de seigle, Son de blé, Flocons d'avoine, Grits de soja, Graines de millet, Graines de tournesol, Gluten de blé, Farine de sarrasin, Graines de sésame, Flocons de seigle malté, Farine d'orge, Farine d'avoine, Malt toasté, Graines de lin brun, Farine de riz, Farine d'épeautre, Emulsifiants : E471 - E472e - E481, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300	Poudre brun foncé avec des céréales	Serrée	Brun	345 kcal / 1461 kJ	<b>63,7 g</b>	4,3 g	13,5 g	6,3 g
<i>Les hydrates de carbone sont une source importante d'énergie et ont une influence positive sur les valeurs du bon cholestérol dans le sang.</i>										
LINEA		Flocons de blé, Farine de blé, Farine de seigle, Gluten de blé, Malt toasté, Emulsifiants : E471 - E472e - E481, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide Ascorbique E300	Poudre avec morceaux de froment	Serrée	Brun moyen	316 kcal / 1340 kJ	62,1 g	<b>1,6 g</b>	13,1 g	8,4 g
<i>La teneur en graisse de cette variété de farine est très réduite, elle convient donc particulièrement aux personnes qui sont au régime.</i>										
<b>TOP</b>										
DINA 100		Farine de blé, Son de blé, Gluten de blé, Emulsifiants : E471 - E472e - E481, Germes de blé, Malt toasté, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300	Farine de froment intégrale à 100%, avec de gros sons	Moyennement grosse	Brun	317 kcal / 1346 kJ	60,8 g	2,2 g	13,5 g	10,1 g

**Vous voulez commander ou en savoir plus ? Contactez votre agent commercial Ceres.** Ou envoyez un mail à Isabelle Kiekens via [ikiekens@ceres.be](mailto:ikiekens@ceres.be).

**Pour tout savoir sur notre offre complète : [www.ceres.be](http://www.ceres.be).**

\* Les chiffres dépendent de la récolte.