



LES MOULINS INTERGRAINS S.A.
Fiche fournie par les Moulins de Statte

FARINE OMAVA

Le pain équilibré, l'équilibre retrouvé

Les peuples précolombiens pratiquaient déjà la culture de la graine Columbus. Cette graine a traversé tous les âges et nous l'avons retrouvée pour vous.

Grâce à la graine Columbus, le pain OMAVA présente un équilibre parfait entre acides gras essentiels oméga 3 et oméga 6 dans un **rapport de 1 pour 1**.

Plusieurs études cliniques ont montré que cet équilibre pouvait augmenter le bon cholestérol et diminuer significativement les triglycérides.

Le pain OMAVA est un pain bis et rustique qui s'inscrit dans le **Concept Columbus**.

C'est un véritable retour à la nature. Sa consommation régulière préserve votre capital santé. **L'équilibre 1/1** contribue à la prévention des maladies cardio-vasculaires, du diabète et de l'obésité.

De plus, son goût très agréable s'accorde à merveille avec les fromages, charcuteries, œufs et quantités de mets cuisinés.

COMPOSITION NUTRITIONNELLE MOYENNE PAR 100 GR PAIN OMAVA

Energie	1061 kj / 248 kca
Protéines	12,5 g
Glucides	42 g
Lipides	3,4 g
Dont acides gras	
Saturés	0,9 g
Mono-insaturés	0,5 g
Polyinsaturés	2 g
dont Oméga 3 (w3)	1 g
dont Oméga 6 (w6)	1 g

Rapport Oméga 6 / Oméga 3 : 1/1

100 g de pain OMAVA = 1g d'Oméga 3 soit la 1/2 de l'apport Journalier Recommandé

Profil en acides gras

Polyinsaturés (w3)	1 g	-	(w6)	1 g
Saturés				0,9 g
Mono-Insaturés				0,5 g

Columbus Concept

www.intergrains.be

Tél : (+32) 4 240 37 00

Parc Industriel des Hauts Sarts – 3^e Avenue n° 8 – B-4040 HERSTAL
TVA : BE 0859.656.956