



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

## FARINE VITALIGNE

**Le pain VITALIGNE** est un pain complet cuit à partir d'une farine intégrale de froment et de seigle. Il répond particulièrement bien au souci du consommateur moderne pour une alimentation à la fois diététique et énergétique.

### VITALITE

Riche en glucides, il soutiendra votre organisme en lui fournissant une énergie à résorption lente.  
Vous resterez ainsi en forme plus longtemps sans devoir recourir à des en-cas chargés en lipides et en sucres.

### LIGNE

La quantité importante d'amidon contenue dans le pain VITALIGNE (entre 40 et 50 % du poids du pain) permet de lutter contre les graisses omniprésentes dans notre alimentation. Remplacer ces lipides par les glucides lents du pain est un des meilleurs moyens de garder ou de retrouver votre ligne.

Les fibres (8,5 % de fibres par 100 g) contenues dans votre pain facilitent les fonctions digestives et régularisent le transit intestinal.  
De plus, les fibres captent les lipides et réduisent ainsi la quantité de graisses pour l'organisme.

**Le pain VITALIGNE** contient des sels minéraux : magnésium, fer, calcium, zinc, potassium, sélénium, ainsi que des vitamines B, indispensables pour le métabolisme des hydrates de carbonés.

### Analyse de 100 g de pain VITALIGNE

Glucides :	44 g	Source d'énergie lente. Excellent régulateur de graisses. Prévient l'obésité.
Fibres :	8 g	Favorise le transit intestinal.
Protéines (végétales)	8 g	Energie d'origine végétale.
Vitamines B		Favorise le métabolisme des glucides.
Energie : 240 kal		

[www.intergrains.be](http://www.intergrains.be)

Tél : (+32) 4 240 37 00

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



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



## MOULINS DE STATTE

### VITALIGNE

#### Farine 100% intégrale

<b>Recette de base :</b>	Farine Vitaligne	1000 gr
	Levure	30 gr
	Sel	17 gr
	Adjuvant	30 gr
	Eau	± 600 gr

**Caractéristiques :** Farine 100% intégrale  
Grosse mouture

**Avantages :** Pain riche en fibres  
Contribue à une alimentation diététique et  
énergétique

**Ingrédients :** Froment, seigle

[www.intergrains.be](http://www.intergrains.be)

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