

LEINSAMENMEHL

AUS ENTÖLTEN LEINSAMEN

Unser Leinsamenmehl wird aus dem frischen Presskuchen, der beim Herstellen von NaturKraftWerke®-Leinöl entsteht, durch schonendes und gekühltes Mahlen hergestellt. Durch den Öl-Anteil von 10% enthält es die wertvollen Omega-3 Fettsäuren, dies in Kombination mit hochwertigen Ballaststoffen des Leinsamens.

ZUTATEN Leinssamenmehl aus kontrollierter Demeter-Produktion.

HERKUNFT LEINSAAT Ägypten, SEKEM-Initiative.

VERZEHREMPFEHLUNG Als Zutat zu Müsli, Gebäck, Brot. Kann auch über fertige Speisen gestreut werden.

FARINE DE GRAINES DE LIN

DE GRAINES DE LIN DÉSHUILÉES

Nous produisons notre farine de lin par la mouture douce et réfrigérée d'un tourteau frais qui se forme lors de la production de l'huile de lin-NaturKraftWerke®. Grâce à la part d'huile de 10%, elle contient des acides gras oméga-3 précieux; tout cela est combiné avec des fibres alimentaires de haute qualité de l'huile de lin.

INGREDIENTS Farine de graines de lin de l'agriculture Demeter contrôlée.

PROVENANCE GRAINE DE LIN Égypte, initiative SEKEM

CONSEILS D'UTILISATION Comme complément aux céréales, à la pâtisserie, au pain. C'est aussi possible de l'éparpiller sur des repas déjà prêts.

FARINA DI SEMI DI LINO

DI SEMI DI LINO DISOLEATI

La nostra farina di semi di lino viene prodotta attraverso una macinatura delicata e a freddo del residuo di spremuta, ottenuto durante la preparazione dell'olio di lino di NaturKraftWerke®. Nella percentuale del 10% di olio, sono presenti i preziosi acidi grassi omega-3, in combinazione con le pregiate fibre alimentari dell'olio di lino.

INGREDIENTI Farina di semi di lino da agricoltura Demeter controllata

PROVENIENZA SEME DI LINO Egitto, organizzazione SEKEM

CONSIGLI PER L'USO può essere aggiunta a Müsli, impasti per biscotti o pane oppure distribuita su cibi già pronti.



Ausgezeichnet biodynamisch.

LEINSAMEN-MEHL

AUS ENTÖLTEN LEINSAMEN

FARINE DE GRAINES DE LIN DE GRAINES DE LIN DÉSHUILÉES

FARINA DI SEMI DI LINO DI SEMI DI LINO DISOLEATI

€ 300 g

NATUR
KRAFT
WERKE



CH-038-011



Demeter ist das Markenzeichen für Produkte aus biologisch-dynamischer Wirtschaftsweise. Nur streng kontrollierte Vertragspartner dürfen das Demeter-Zeichen nutzen. Lückenlos wird überprüft, ob vom Anbau bis zur Verarbeitung die konsequenten Richtlinien des Demeter-Verbandes eingehalten werden. Hinzu kommt die staatliche, jährliche Bio-Kontrolle nach der Schweizerischen und der EG-Bio-Verordnung.
Mehr Informationen unter:
www.demeter.ch und www.demeter.de

Demeter est le sigle des produits fabriqués de manière biodynamique. Seuls des partenaires soumis à des contrôles stricts sont autorisés à utiliser le symbole de Demeter. Nous vérifions si les directives de l'association Demeter sont respectées de A à Z, de la culture à la transformation. A cela, il faut ajouter le contrôle biologique public et annuel effectué conformément à l'ordonnance suisse sur l'agriculture biologique et au Règlement européen concernant le mode de production biologique.
Plus d'informations sur les sites:
www.demeter.ch et www.demeter.de

Demeter è il marchio per prodotti alimentari provenienti da coltivazioni o allevamenti biodinamici. Solo partner severamente controllati possono utilizzare il marchio Demeter. Un processo di verifica completo assicura la rigida conformità alle direttive dell'associazione Demeter dalla produzione fino alla lavorazione del prodotto. A questo si aggiungono i controlli statali annuali secondo le norme per i prodotti biodinamici della Svizzera e della CE.

Per ulteriori informazioni:
www.demeter.ch e www.demeter.de

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE pro 100 g
VALEURS NUTRITIVES MOYENNES par 100 g
VALORI NUTRITIVI MEDI per 100 g

Energie / énergie / energia	1319 kJ / 318 kcal
Fett / graisse / grassi	10,8 g
davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés / di cui acidi grassi saturi	1,1 g
Kohlenhydrate / glucides / carboidrati	3,7 g
davon Zucker / dont sucre / di cui zuccheri ¹⁾	0,8 g
Ballaststoffe / fibres alimentaires / fibre	39 g
Eiweiss / protéines / proteine	32 g
Salz / sel / sale ²⁾	0,1 g

¹⁾ Enthält von Natur aus Zucker ²⁾ Ohne Zusatz von Salz

mindestens haltbar bis: siehe Boden.
à consommer de préférence
avant le: voir le fond.
da consumare preferibilmente
entro il: vedi fondo.

Kühl und trocken aufbewahren | Conserver dans un endroit frais et sec | Conservare in luogo fresco e asciutto
Hergestellt in der Schweiz | Fabriqué en Suisse |
Fabbricato in Svizzera



CH-BIO-006
Ägypten
Landwirtschaft

NaturKraftWerke®
CH 8607 Aathal-Seegräben
Antonius Conte, Bichtlingerstrasse 13
DE 88605 Schnerkingen
naturkraftwerke.ch weltkueche.bio



7