

Utilisez le CLIPS SACHET pour une étanchéité parfaite. [www.septfons.com](http://www.septfons.com)



Une communauté depuis 1132  
Des produits de qualité depuis 1930

[www.abbayedeseptfons.com](http://www.abbayedeseptfons.com)

Depuis le XII<sup>e</sup> siècle, les moines trappistes de l'Abbaye de Sept-Fons sont installés en Bourbonnais. Leur tradition de travail monastique les a conduits, en 1930, à créer leur Germalyne. Aujourd'hui, ils vous proposent toute une gamme de compléments alimentaires, petits déjeuners, biscuits, confitures, gelées, miels et même un fromage.

## Germalgue®

**Germalgue**, des moines de l'Abbaye de Sept-Fons, associe le germe de blé aux algues: la *Spirulina*, micro-algue de la famille des Cyanophycées, est constitutive du phytoplancton et forme ainsi la base de la chaîne alimentaire; la *Laminaria digitata* est, du point de vue anatomique, la plus évoluée des algues; la *Lithothamnium calcareum* est une algue rouge dotée d'une remarquable porosité qui lui permet de filtrer et d'absorber les nutriments de la mer, notamment le calcium et le magnésium.

### Conseils d'utilisation: 15g

1-2 cuillères à soupe légèrement bombées par jour au cours des repas. **Germalgue** ajoute de la saveur aux soupes, purées, légumes, etc.

### Le saviez-vous ?

L'iode contribue à une fonction cognitive normale et au fonctionnement normal du système nerveux. L'iode contribue aussi à la production normale d'hormones thyroïdiennes et à une fonction thyroïdienne normale.

À prendre dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée et d'un mode de vie sain. **Germalgue** est déconseillé aux personnes souffrant de troubles de la thyroïde.

## Germalgue®

Nutrition et saveur

**Ingrédients :** Germalyne® (germe de blé moulu, 78%); levure de bière (*Saccharomyces cerevisiae*); spiruline 3%; algues marines (2% : *Laminaria digitata*, *Lithothamnium calcareum*); arôme naturel (bouillon de légumes dont poireau, carotte, oignon).

### Informations nutritionnelles pour 100 g

Énergie	1518 kJ (361 kcal)
Matières grasses	8,1 g
dont acides gras saturés	2 g
acides gras monoinsaturés	1,4 g
acides gras polyinsaturés	4,7 g
Glucides	34 g
dont sucres	11 g
Fibres alimentaires	12 g
Protéines	32 g
Sel	0,27 g
AQR*	
Vitamine E	10 mg 83 %
Thiamine (B1)	1,8 mg 164 %
Riboflavine (B2)	0,7 mg 50 %
Acide pantothénique (B5)	1 mg 17 %
Vitamine B6	0,6 mg 43 %
Acide folique (B9)	100 µg 50 %
Vitamine B12	2,2 µg 88 %
Potassium	800 mg 40 %
Calcium	600 mg 75 %
Phosphore	980 mg 140 %
Magnésium	280 mg 75 %
Fer	12 mg 86 %
Zinc	13 mg 130 %
Cuivre	0,6 mg 60 %
Manganèse	14 mg 700 %
Iode	525 µg 350 %
Un sachet contient environ 10 portions de 20 g. Une portion = 2 cuillères à soupe.	
*Apports Quotidiens de Référence	

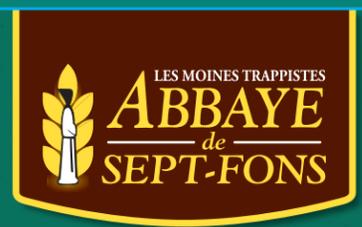
30307  
P2401021  
02/2024

À consommer de préférence avant fin : Lot :

Avant ouverture : conserver au sec. Après ouverture : bien refermer le sachet et consommer dans les 2 mois.

# 250g<sup>e</sup> Germalgue®

Germe de blé, algues marines et spiruline, sous forme de poudre, naturellement riche en vitamine B1, manganèse et iode.



# Germalgue®

## Germe de blé et algues



Riche en Protéines

Riche en Iode

7 Vitamines & 9 Minéraux d'Origine Naturelle

Utilisation:  
Soupes Salades Légumes

Vitamine E, B1, B12

Manganèse

Phosphore

Calcium

Zinc

250g

Suggestion de présentation

Fabriqué en France (ingrédients origine UE) par : Moulin de la Trappe Abbaye de Sept-Fons F-03290 DIOU



Germalgue®  
250g<sup>e</sup>

Découvrez [www.septfons.com](http://www.septfons.com)



GERMACAO - 250 g  
Petit déjeuner au sucre\* roux non raffiné, cacao\*, céréales\* complètes et algues marines.



GERMAFORME BIO & GERMACAFE BIO  
Boissons instantanées à base de café\*, chicorée\*, céréales\* complètes et l'algue Lithothamne.

\*Certifiés FR-BIO-01

Moulin de la Trappe  
Abbaye de Sept-Fons

F-03290 DIOU  
(33) 04 70 48 14 70  
contact@septfons.com  
[www.septfons.com](http://www.septfons.com)

Client : MOULIN Dossier : P2401021 Désignation : 30307 GERMALGUE Date : 22/02/2024	<b>DÉTAILS</b> Cyan Magenta Yellow Black	<b>COULEURS</b> Decoupe
 Valmy pack/édition 10 rue Pierre Maillot F-42120 LE COTEAU T +33 (0)4 77 71 10 10 F +33 (0)4 77 72 24 41 e-mail : bienvenue@valmy.pro	Nom : Date et Signature :	<b>B.A.G.</b>