

Huile vierge de Germe de blé

Première pression
à froid



*Sélectionnée et conditionnée par
les moines de l'Abbaye de Sept-Fons*

**Riche en vitamine E et
en acides gras polyinsaturés**

L'acide alpha-linolénique et l'acide linoléique contribuent au maintien d'une cholestérolémie normale*.

La vitamine E contribue à protéger les cellules contre le stress oxydatif.

Informations nutritionnelles pour 100 ml

Valeur énergétique : 3407 kJ / 829 kcal -
Matières grasses 92 g, dont acides gras saturés : 15 g et acides gras polyinsaturés : 62 g - Protéines : 0,8 g - Vitamine E : 209 mg (1742% des apports quotidiens de référence). Traces de : glucides, sucres, sel.

Oméga-3 : 8,1 g - Oméga-6 : 54 g

Volume net : **125 ml**

*L'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 2 g d'acide alpha-linolénique (Oméga-3) ou de 10 g d'acide linoléique (Oméga-6).

2 cuillerées à café (10 ml)
d'huile de germe de blé couvrent :
40% de vos besoins en Oméga-3
50% de vos besoins en Oméga-6.

Huile pour assaisonnement. Conserver au froid avant et après ouverture. À consommer de préférence avant le : voir sur la capsule. À prendre dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée et d'un mode de vie sain.

Moulin de la Trappe
F-03290 Dompierre S/B.

