

**Banette**  
*cœur de lin*



**Faites-vous du bien  
au quotidien !**



Banette, partageons l'amour du bon pain.



## Banette Cœur de Lin

Source naturelle d'Oméga 3, Banette Cœur de Lin est un pain qui nous fait du bien.

Son grand intérêt nutritionnel réside dans son mélange équilibré de farine de froment et de farine de lin extrudée tracée, issue de la filière Tradi-lin® mise en place par l'association Bleu-Blanc-Cœur.

Les études cliniques réalisées contre le surpoids et l'obésité ont montré une baisse significative du taux de cholestérol et de triglycérides.

Banette Cœur de lin répond ainsi aux attentes nutritionnelles actuelles et contribue activement à une alimentation saine et équilibrée.

Avec en plus une croûte fine, une mie moelleuse et serrée, c'est le pain idéal pour allier bienfaits quotidiens et plaisir gourmand.

### ■ Parlons nutrition

Banette Cœur de Lin apporte une teneur en Oméga 3 supérieure à 15 % des Apports Journaliers Recommandés pour 100 g de pain. Ce qui en fait une « source d'Oméga 3 », tout en étant faible en matières grasses totales.

Ses bienfaits pour votre corps.

Apport nutritionnel pour 100 grammes de Banette Cœur de Lin.

Energie	251 kcal ( 1065 kj )	Lipides	1,83 g
Protéines	9,6 g	• dont -Acides gras saturés	375 mg soit 22,0 % des AG totaux*
Glucides	49,4 g	-AG mono-insaturés	300 mg soit 17,5 % des AG totaux*
• dont sucres	3,7 g	-AG poly-insaturés	1035 mg soit 60,6 % des AG totaux*
Fibres alimentaires	3,2 g	• dont -Oméga-6	690 mg soit 40,3 % des AG totaux*
Sodium	0,47 g	-Oméga-3	345 mg soit 20,1 % des AG totaux*
		-Rapport 0-6 / 0-3	2,00

\* Acides Gras