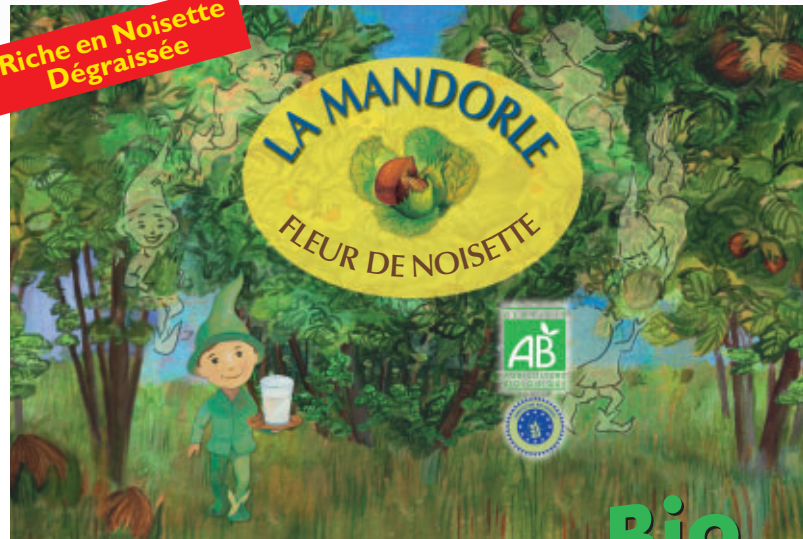


LA MANDORLE

FLEUR DE NOISETTE

Riche en Noisette
Dégraissée



Bio

Boisson instantanée Noisette Source de Protéines, Vitamines et Minéraux

100% végétale

- La saveur praliné de la noisette, son symbole de vitalité ancestral.
- Un apport exceptionnel 100% naturel en antioxydants, protéines et acides gras insaturés bénéfiques.
- Une teneur maximale de purs fruits grâce à un procédé breveté.
- Une alternative sans lactose ni protéine de lait, sans soja ni gluten, sans cholestérol, sans saccharose ni sel ajouté.
- Le partenaire santé pour la résistance et l'équilibre au quotidien.

"Plaisir et Santé au Naturel"

FLEUR DE NOISETTE de LA MANDORLE

Le rendez-vous quotidien avec la nature.
Savoureuse et riche en antioxydants.

FLEUR DE NOISETTE est une poudre instantanée élaborée à partir de noisettes émondées et dégraissées partiellement, à basse température en total respect des propriétés du fruit d'origine.

Le procédé de fabrication breveté de LA MANDORLE permet d'intégrer une teneur maximale de pulpe pure dans la préparation finale et de garantir des concentrations en nutriments particulièrement élevées.

Au goût subtil de noisettes torréfiées, FLEUR DE NOISETTE est le partenaire de choix pour préserver votre vitalité et votre santé au quotidien. Très digeste après déshuilage, elle apporte un concentré d'éléments naturels d'une grande disponibilité, notamment des vitamines et minéraux antioxydants (zinc, manganèse, cuivre, sélénium, vitamine E...), calcium, magnésium, fer, vitamines B6 et B9, fibres, acides aminés et acides gras essentiels pour :

- Le rééquilibrage minéral des adultes et des seniors,
- La neutralisation des radicaux libres liés à divers stress,
- La prévention contre les processus de vieillissement.

Fruit mythique de santé dont les vertus toniques sont reconnues depuis l'antiquité, la noisette nous offre tous ses trésors dans cette préparation 100% naturelle de haute qualité.

Adaptées à tous les âges, FLEUR DE NOISETTE répond à nombreux régimes diététiques.

Sans lactose ni cholestérol, sans gluten ni soja, sans saccharose ni sodium ajouté, elle s'inscrit parmi les alternatives idéales au lait animal et soja.

COMPOSITION :

Noisettes* partiellement dégraissées (équivalent 130% de noisettes entières), maltodextrine de riz*, fibre d'acacia*, arômes* naturels.
*ingrédients issus de l'agriculture biologique.

MODE D'EMPLOI : (Doseur de 8 g à l'intérieur)

Enfant et adultes : 2 à 3 doses pour 200 ml ou un bol de liquide chaud ou froid.

Se consomme également en crème, en saupoudrage, en cuisine...

Préparation : délayer la poudre avec un peu d'eau jusqu'à obtenir une crème bien homogène. Verser petit à petit le complément d'eau.

Livre de recettes disponible sur commande.

LA MANDORLE, spécialiste des poudres instantanées à haute valeur nutritionnelle, vous propose une large gamme à base de fruits secs, amande, noisette, châtaigne, coco... : purs, ou associés à des graines germées et divers compléments naturels sélectionnés pour leur synergie d'action. Elle innove le marché des liquides avec "eau d'amande" et "amande cuisine", de nouvelles préparations prêtes à l'emploi aux amandes, 100% pures et naturelles.

ANALYSES (moyennes pour 100 g)	NOISETTE ENTIERE	FLEUR DE NOISETTE	% des AJR* pour un adulte
Valeur énergétique	646 kcal (2700 kJ)	390 kcal (1630 kJ)	
Protéines	15,3 g	27-28 g	
Glucides assimilables	8,2 g	41-42 g	
Lipides -AG insaturés	62,41 g	12-13 g	95 %
Fibres	9,4 g	9-10 g	
Minéraux		3,5-3,7 g	
- Calcium	123 mg	228 mg	29 %
- Magnésium	173 mg	231 mg	78 %
- Phosphore	310 mg	612 mg	77 %
- Fer	4,38 mg	3 mg	22 %
- Zinc	2,50 mg	3,1 mg	20 %
- Manganèse	5,55 mg	4,82 mg	32 %
- Cuivre	1,75 mg	1,2 mg	
- Sélénium	4,1 µg	6,2 µg	
Vitamine B1		0,22 mg	16 %
Vitamine B2		0,4 mg	25 %
Vitamine B3		5 mg	28 %
Vitamine B9		38 µg	19 %

*Apports Journaliers Recommandés

Poids net : 400 g

Certifié par ECOCERT sas
F. 32600

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Code Nom	UC/UL	Poids net	Code EAN
FDN FLEUR DE NOISETTE 6		400 g	3 760030 72112 8

Laboratoire LA MANDORLE

54, rue de Garches - 92210 SAINT-CLOUD - Fax : 01 46 02 71 29
Site : www.lamandorle.com
E.mail : lamandorle@lamandorle.com