



C'est quoi Linette® ?



Le produit



Une gamme de farines de lin : des **graines de lin sélectionnées pour leur teneur en oméga 3** et issues de **filières tracées françaises**, mélangées avec des céréales françaises (Blé, Son d'Avoine ou Blé Noir en fonction du produit). Le mélange est traité selon un **process breveté** appelé **TRADILIN®** qui permet d'aller au cœur de la graine de lin pour rendre les **oméga 3 biodisponibles** et pour assurer la **bonne conservation de tous les nutriments**.

Les bénéfiques

Oméga 3
Fibres
Lignanes

La graine de lin est **la graine la plus riche en oméga 3**, précisément, en acide alpha linoléique que notre corps ne sait pas fabriquer. Les oméga 3 sont impliqués dans de nombreuses fonctions métaboliques de notre organisme, et sont à ce titre **essentiels et indispensables**, d'autant que nous n'en consommons pas suffisamment !

Linette® est riche en oméga 3, mais également en fibres, solubles et insolubles et en lignanes.

Des études cliniques ont permis de prouver les bénéfices nutritionnels d'une consommation de Linette au quotidien*.

10g de Linette® par jour couvrent plus de la moitié de vos besoins en oméga 3

* Etudes cliniques disponibles sur www.bleu-blanc-coeur.org

Le mode d'emploi



Linette®, ce sont des **graines de lin prêtes à l'emploi**, déjà bouillies et broyées finement. Linette® se consomme **dans toutes les préparations culinaires !**

- En remplacement de 10% de votre farine traditionnelle, pour les préparations salées ou sucrées
- En saupoudrage dans les soupes, salades, etc...
- En mélange dans les yaourts, fromages blancs, compotes, etc...

La gamme

Linette®



200g
500g

Linette® Bio



200g
500g

Linette® Son d'Avoine



200g

Linette® Sarrasin



200g
500g

Linette® Sarrasin Bio



200g
500g



C'est quoi Linette® ?



Le produit



Une gamme de farines de lin : des **graines de lin sélectionnées pour leur teneur en oméga 3** et issues de **filières tracées françaises**, mélangées avec des céréales françaises (Blé, Son d'Avoine ou Blé Noir en fonction du produit). Le mélange est traité selon un **process breveté** appelé **TRADILIN®** qui permet d'aller au cœur de la graine de lin pour rendre les **oméga 3 biodisponibles** et pour assurer la **bonne conservation de tous les nutriments**.

Les bénéfiques

Oméga 3
Fibres
Lignanes

La graine de lin est **la graine la plus riche en oméga 3**, précisément, en acide alpha linoléique que notre corps ne sait pas fabriquer. Les oméga 3 sont impliqués dans de nombreuses fonctions métaboliques de notre organisme, et sont à ce titre **essentiels et indispensables**, d'autant que nous n'en consommons pas suffisamment !

Linette® est riche en oméga 3, mais également en fibres, solubles et insolubles et en lignanes.

Des études cliniques ont permis de prouver les bénéfiques nutritionnels d'une consommation de Linette au quotidien*.

10g de Linette® par jour couvrent plus de la moitié de vos besoins en oméga 3

* Etudes cliniques disponibles sur www.bleu-blanc-coeur.org

Le mode d'emploi



Linette®, ce sont des **graines de lin prêtes à l'emploi**, déjà bouillies et broyées finement. Linette® se consomme **dans toutes les préparations culinaires !**

- En remplacement de 10% de votre farine traditionnelle, pour les préparations salées ou sucrées
- En saupoudrage dans les soupes, salades, etc...
- En mélange dans les yaourts, fromages blancs, compotes, etc...

La gamme

Linette®



200g
500g

Linette® Bio



200g
500g

Linette® Son d'Avoine



200g

Linette® Sarrasin



200g
500g

Linette® Sarrasin Bio



200g
500g