

Le chanvre de Hergicourt

Graines de chanvre décortiquées
Gepelde hennepzaden

Ingédients : 100% graines de chanvre cultivé à Barchon (Région liègeoise, Belgique) décortiquées et emballées sous atmosphère protectrice. **Tenir au frais.**

Céréale sans gluten - Sans allergènes - Naturel - Végan - Régional - Sans additifs - Qualité crudité - Sans THC

Ingrediënten : 100% hennepzaden geteeld in Barchon (regio Luik, België) verpakt in een beschermende atmosfeer. **Koel bewaren.**

Granen zonder gluten - Zonder allergen - Natuurlijk - Vegan - Regionaal - Zonder additieven - Rauwkost kwaliteit - Zonder THC

À consommer avant le :

Lot : 09/2019
Lot :

Idéale pour des préparations froides. A conserver à un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière. Conditionnée sous atmosphère protectrice. Après ouverture, consommer endéans les 2 mois.

Vaarsel geschikt voor koude gerechte. Droog, uit de warmte en in het donker bewaren. Verpakt onder beschermende atmosfeer. Na opening binnen 2 maanden gebruiken.

Valeur nutritive par 100 gr
- Voedingswaarde per 100 gr :

Energie - Energie	579 kcal / 2400 kJ
Matière grasse - Vetten	46.9 gr
Dont saturés - Waarvan verzadigde vetten	
Glucides - Koolhydraten	4.7 gr
Dont sucre - Waarvan suiker	1.9 gr
Protéines - Eiwitten	34.1 gr
Fibres alimentaires - Vezels	6.6 gr
Sel - Zout	0.0 gr



5 430002 060002

Produit Wallon

rue Hergicourt 6
B-4671 Barchon

0476 841 832



Les grains de chanvre ont été récoltés à Barchon en province de Liège et transformés au Parc Naturel de l'Our.

L'huile de chanvre est caractérisée par :

- Un goût aromatique de noisette ;
- Une utilisation réservée aux préparations froides ;
- Une teneur presque équivalente en acides gras mono- et poly- insaturés, dont les acides gras essentiels, Omega 3, Omega 6 et le précieuse acide gamma - linoléique ;
- La présence de cholestérol, la rend idéale pour une alimentation saine et contrôlée ;
- Sans THC.

Idéale pour des préparations froides. A conserver à un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière. Conditionnée sous atmosphère protectrice. Après ouverture, consommer endéans les 2 mois.

Valeur nutritive par 100 gr :

Energie	900 kcal (3780 kJ)
Protéines	0 gr
Glucides	0 gr
Lipides dont	100 gr
• Acides gras saturés	7.5 gr
• Acides gras mono - insaturés	47.5 gr
• Acides gras poly - insaturés	44 gr
• Acide linoléique (Omega 6)	29 gr
• Acide alpha - linoléique (Omega 3)	1.4 gr
• Acide gamma - linoléique	0.8 gr
Cholestérol	0 mgr
Fibres	0 gr
Sodium	0 mgr

À consommer de préférence avant : voir impression



5 430002 060019

Les graines de tournesol ont été récoltés à Barchon en province de Liège et transformés au Parc Naturel de l'Our.

L'huile de tournesol est caractérisée par :

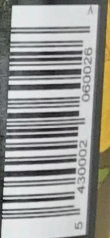
- Un goût typique de graines de tournesol grillées, idéal pour les fritures ; elle supporte la cuisson à 140° C ;
- Une teneur très élevée en acides gras poly - insaturés, pour la plupart l'acide essentiel Omega 6 ;
- La présence de cholestérol la rend idéale pour une alimentation saine et contrôlée en cholestérol.

A conserver à un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière. Conditionnée sous atmosphère protectrice. Après ouverture, consommer endéans les 2 mois.

Valeur nutritive par 100 gr :

Energie	900 kcal (3780 kJ)
Protéines	0 gr
Glucides	0 gr
Lipides dont	100 gr
• Acides gras saturés	11.8 gr
• Acides gras mono - insaturés	78.2 gr
• Acides gras poly - insaturés	28.2 gr
• Acide linoléique (Omega 6)	28.2 gr
• Acide alpha - linoléique (Omega 3)	0.7 gr
Cholestérol	26 gr
Fibres	0 mgr
Sodium	0 mgr

À consommer de préférence avant : voir impression



5 430002 060026