

суміш хлібопекарська

«ЗЕРНОВА»

для хліба з низьким глікемічним індексом

INVENTIS™

Проведені клінічні дослідження
з визначення глікемічного індексу



Документально підтверджена
підвищена харчова цінність

Тривале збереження свіжості

збалансований смак та аромат
хліба



* За умови виробництва хліба за рекомендованою рецептурою від ТОВ «Лесафр Україна»

Суміш х/п «ЗЕРНОВА» Inventis™

Хлібобулочні вироби, виготовлені на основі суміші:

- Забезпечують тривале відчуття ситості
- Мають високий вміст зерен та насіння
- Джерело харчових волокон*
- Джерело білка *
- Низький вміст насичених жирів*

NUTRI - SCORE



ДОЗУВАННЯ

50% до маси борошна.



УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ за температури не вище 25°C.



ФАСУВАННЯ

Паперовий мішок з поліетиленовою вкладкою.
1 упаковка – 25 кг.



РІШЕННЯ ВІД

LESAFFRE 

- Встановлено, що споживання хліба* не спричинює швидке та значне підвищення рівня цукру у крові**
- Хліб* має низький глікемічний індекс, що не перевищує 55 %
- Зумовлює низьке глікемічне навантаження***

* За умови виробництва хліба за рекомендованою рецептурою від ТОВ «Лесафр Україна»

** За умови споживання порції хліба вагою 30 г

*** Глікемічне навантаження не перевищує 10

Експертний висновок від Асоціації дієтологів України та можливість викорситання запатентованого знаку "СХВАЛЕНО" Асоціації дієтологів України ****



**Асоціація Дієтологів
УКРАЇНИ**

**** умови використання знаку оговорюються і погоджуються окремо з АДУ

ВИРОБНИК Lesaffre Polska SA



FSSC 22000



A LESAFFRE  **BRAND**

lesaffre.ua