

SOMMAIRE DU PRODUIT

Comptant parmi les plus anciennes variétés de blé, l'engrain n'est pas modifié génétiquement et présente une faible teneur en gluten, ce qui en fait un meilleur choix que le blé hybride d'aujourd'hui. Ainsi, l'engrain est plus facile à digérer et ses nutriments sont mieux absorbés. De plus, bon nombre de ces nutriments se retrouvent en plus grande quantité dans l'engrain que dans le blé moderne, ce qui fait de l'engrain un incontournable dans le garde-manger. Faits de farine d'engrain non hybridée et très nutritive, les rotinis d'engrain Gary's True Grit^{MC} sont essentiels à la préparation de repas sains et délicieux qui invitent les vertus du blé d'engrain à table. Les rotinis d'engrain sont une autre façon pour Young Living de transposer les bienfaits de la terre à la table.

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS

Farine d'engrain cultivé et moulu sur pierre, en France, par des artisans agricoles

EXPÉRIENCE

La jolie forme spiralée et le goût légèrement sucré des rotinis d'engrain feront le bonheur de toute la famille. Ajoutez de la sauce marinara à vos assaisonnements préférés pour obtenir un repas simple et savoureux que toute la famille aimera.

APERÇU DU PRODUIT

Les rotinis d'engrain de Gary's True Grit sont faits de farine d'engrain cultivé en France par des artisans agricoles. L'engrain est le grain vital d'origine, la plus ancienne variété de blé dont l'utilisation remonte à la nuit des temps. Il serait l'une des premières céréales cultivées.



BIENFAITS ET CARACTÉRISTIQUES

- L'engrain n'est pas un organisme génétiquement modifié.
- Les rotinis d'engrain Gary's True Grit ne contiennent pas d'arômes artificiels, de colorants et d'agents de conservation.
- L'engrain est une variété de blé très ancienne.
- L'engrain étant une espèce à grain vêtu, il est protégé de la contamination et des insectes.
- L'engrain possède seulement 14 chromosomes comparativement au blé moderne qui en possède 42. Grâce à sa génétique unique, l'engrain contient moins de gluten que les variétés de blé moderne.
- La proportion de gliadine par rapport à la gluténine de l'engrain est plus avantageuse que celle des variétés de blé moderne. En effet, la proportion de gliadine par rapport à la gluténine est de 2:1 pour l'engrain et de 0,08:1 pour le blé dur et le blé de force rouge.
- Cultivés et moulus à la pierre en France par des artisans agricoles et meuniers, les produits faits d'engrain de Young Living sont préparés en petits lots selon des méthodes traditionnelles.

ROTINIS D'ENGRAIN GARY'S TRUE GRIT



INSTRUCTIONS

Porter à ébullition 3 pintes d'eau. Ajouter 2 c.à café de sel au goût. Ajouter les pâtes. Porter de nouveau à ébullition. Cuire à découvert de 8 à 10 minutes en remuant de temps à autre. Égoutter et servir.

MISES EN GARDE

Contient du gluten provenant du blé d'engrain.

Fabriqué dans des installations où des noix, des arachides, du soya, du lait et des œufs sont aussi utilisés.

Risque de suffocation. Garder hors de la portée des enfants.

Entreposage : Garder dans un endroit frais et sombre.

INGRÉDIENTS

Farine complète d'engrain complète (Triticum monococcum), eau.

Nutrition Facts Valeur nutritive

Serving Size 1/2 cup (28 g) / Portion: 1/2 tasse (28 g)

Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne
Calories / Calories 90	
Fat / Lipides 0.5 g	1 %
Saturated / Saturés 0 g	
+ Trans / Trans 0 g	0 %
Cholesterol / Cholestérol 0 mg	
Sodium / Sodium 0 mg	0 %
Carbohydrate / Glucides 19 g	6 %
Fibre / Fibres 2 g	8 %
Sugars / Sucres 0 g	
Protein / Protéines 3 g	
Vitamin A / Vitamine A	0 %
Vitamin C / Vitamine C	0 %
Calcium / Calcium	2 %
Iron / Fer	6 %

QUESTIONS FRÉQUENTES

Q. Comment sont emballés les rotinis d'engrain? Combien de portions contient un emballage?

R. Les rotinis d'engrain sont offerts dans un emballage de plastique transparent. Chaque sac contient 9 onces (250 grammes) de pâtes sèches, soit environ 4,4 portions de 2 onces.

Q. Les rotinis d'engrain contiennent-ils des noix, du soya, des produits laitiers ou des œufs?

R. Les rotinis d'engrain contiennent seulement de la farine d'engrain et de l'eau. Toutefois, ils sont fabriqués dans des installations où des noix, des arachides, du soya,

du lait et des œufs sont également utilisés. Par conséquent, nous ne pouvons garantir l'absence de contamination croisée par ces ingrédients.

Q. En quoi l'engrain est-il différent des autres variétés de blé?

R. L'engrain possède 14 chromosomes tandis que le blé moderne en possède 42, ce qui a modifié la quantité de gluten et sa structure générale et facilité la cohésion du granola.

PRODUITS COMPLÉMENTAIRES

Spaghetti d'engrain
Gary's True Grit^{MC}
Numéro d'article 530103



Farine d'engrain
Gary's True Grit^{MC}
Numéro d'article 504303



Mélange à crêpes et
à gaufres à la farine
d'engrain Gary's
True Grit^{MC}
Numéro d'article 530003

