

SARL BOUNIORD

105 Cours du Général de Gaulle
33170 GRADIGNAN

☎ 05 56 89 06 09

Fax 05 16 44 04 88

BOULANGERIE
VIENNOISERIE



Découvrez les bienfaits du pain au lin

Le **pain au lin** en 3 points:

- Ce pain contient des **oméga 3** biodisponibles
- Du **lin français** tracé
- Une filière **respectueuse de l'environnement**

Naturellement Bon

Une recette simple, pour un **pain savoureux**, au bon goût de lin, **qui se conserve plus longtemps**.

Naturellement Unique

Une **recette unique**, alliant plaisir et **équilibre** pour un pain aux notes printanières.

Un pain élaboré avec des Lins Français, sélectionnés à partir d'une filière de lin tracé du champ à l'assiette.

Naturellement Source de plaisir

Des graines de lin sélectionnées pour leur richesse en oméga 3, cuites et broyées finement pour vous garantir le meilleur de leurs qualités nutritionnelles = biodisponibilité maximale des oméga 3.

Un pain élaboré à partir de farine de lin, **naturellement riche en oméga 3 et en fibres**.

Des bénéfices **prouvés scientifiquement**.

La qualité des produits est suivie et mesurée du champ à l'assiette, pour une bonne nutrition de l'Homme.