

Nouveauté dans l'assortiment – RABAIS DE LANCEMENT DE 10%

PME suisse, la Maison NaturKraftWerke® élabore et transforme des produits biologiques et biodynamiques de première qualité.

Réputés 100 % compléments alimentaires naturels, les produits issus de notre PME répondent aux critères d'un mode de vie en complète harmonie avec la nature.



Art. N°

GRAINES DE LIN 300g Demeter



Les graines à partir de laquelle nous pressons notre précieuse huile de lin - nouveau également disponible en graines entières.

Les graines de lin NaturKraftWerke® sont des graines de lin brunes. Les graines de lin brunes ont une teneur particulièrement élevée en acides gras oméga-3.

En outre, les graines de lin sont d'excellentes aides pour la constipation. Ils peuvent également aider à éliminer les toxines et autres substances excédentaires mieux.

Les graines de lin sont une source de fibres alimentaires et contiennent une teneur élevée en acides gras polyinsaturés.

Ingrédients: Graines de lin de l'agriculture Demeter contrôlée



Art. N°

GRAINES DE COURGE 250g Demeter



Les graines de courge NaturKraftWerke® proviennent de la culture Demeter dans le magnifique Weinviertel en Autriche.

Les grains verts ont un délicat arôme de noisette et donnent une belle touche aux plats crus ou rôtis.

Se consomme tel quel ou incorporé dans la pâtisserie, le muesli, les salades et autres plats.

Ingrédients: Graines de courge de l'agriculture Demeter contrôlée



Art. N°

HARICOTS OEIL NOIR Fesol de Corti 400g BIO



Ces graines (*Vigna unguiculata subsp. unguiculata*) sont traditionnellement utilisées en culture intermédiaire dans les champs de légumes de Majorque.

Ils enrichissent l'alimentation quotidienne avec des protéines précieuses et savoureuses.

Plantées en culture intermédiaire dans les champs de Tap de Corti, poivrons traditionnels de Majorque.

Ingrédients: Haricots oeil noir de l'agriculture biologique contrôlée

**À NOUVEAU DISPONIBLE**

Art. N°.

LENTILLES DE MONTAGNE 400g Demeter

Les lentilles de montagne, aux notes de noisette épicée, gardent leur mordant après cuisson. Ces lentilles aromatiques sont délicieuses en salade ou dans les ragoûts et les soupes. Elles se consomment aussi germées. Recette de base: rincer les lentilles et les faire cuire dans 2 fois leur volume d'eau 30 à 40 mn à feu doux. Saler et assaisonner en fin de cuisson.

Ingrédients: Lentilles de montagne de l'agriculture Demeter contrôlée