



Le Chanvre Alimentaire

sous toutes ses formes (graines, huile, farine, pâtes, ...)

100 % biologique

100 % origine France, Bretagne



GéoBiom

ZA Montendre – Saint Lézin

49120 CHEMILLE-EN-ANJOU

Tél : 06.42.89.63.74 – 02.41.28.83.75

bruno@geobiom.fr – www.geobiom.fr

Graines décortiquées de chanvre biologique



Les graines décortiquées sont un régal à saupoudrer sur tous vos plats chauds ou froids, salés ou sucrés (tartes, salades, gratins, crèmes, p'tit déj, toastées à l'apéro avec sel et épices ...). Riche en protéines, c'est aussi un allié de taille pour les végétariens et les sportifs.

Graines complètes de chanvre biologique



Les graines complètes de chanvre biologique sont appréciées pour leur côté croquant, elles peuvent être consommées nature ou légèrement grillées à l'apéritif, dans vos salades ou la pâte à pain par exemple.

Farine de chanvre biologique



La farine de chanvre biologique, riche en protéine végétale (50%), est idéale pour les sportifs et les végétariens.

Huile vierge de chanvre biologique



L'huile de chanvre vous ravira par son goût, proche de la noisette, mais aussi par ses nombreuses vertus nutritives : très riche et équilibrée en acides gras polyinsaturés (77% environ), elle contribue au bon fonctionnement du système cardio-vasculaire grâce, notamment, à ses apports en Oméga 3, et permet de maintenir un taux de cholestérol normal grâce à ses acides alpha-linoléiques. Appréciez-la sur tous vos plats froids ou chauds, sans jamais la cuire.

Pâtes au chanvre et sarrasin biologiques



Torti chanvre et sarrasin biologique, fabriquées en Bretagne. Les pâtes sont cuites en 4 minutes. Avec leur petit goût de noisette, elles viendront parfumer vos assiettes. Sans gluten, elles conviennent aux intolérants.

Veg'wheykao : mix protéiné chanvre et cacao



L'association des protéines de chanvre, de la farine de riz noir de Camargue et de la poudre de cacao crue, fait de ce mélange un produit riche en antioxydants, protéines et théobromine. Il contient également les 8 acides aminés essentiels à notre organisme.

Te'Fou de Bolo



Conditionné en verrine, le Te'FouBolo est à base de graines de chanvre décortiquées et de purée de tomates 100% origine France.

Huile calmante



Huile calmante, régénérante et antiseptique à l'huile de chanvre biologique française, miel de romarin et propolis.



Pack Découverte



- ▶ Graines décortiquées de chanvre biologique
 - ▶ Veg'wheykao : mix protéiné chanvre et cacao
 - ▶ Farine de chanvre biologique
 - ▶ Graines complètes de chanvre biologique
 - ▶ Pâtes au chanvre et sarrasin biologiques
 - ▶ Huile vierge de chanvre biologique
- ▶ Te'Fou de Bolo

Pack Oméga



- ▶ Graines décortiquées de chanvre biologique
- ▶ Graines complètes de chanvre biologique
- ▶ Huile vierge de chanvre biologique

Pack Gourmand



- ▶ Farine de chanvre biologique
- ▶ Veg'wheykao : mix protéiné chanvre et cacao
- ▶ Graines complètes de chanvre biologique

Pack Bolo



- ▶ Pâtes au chanvre et sarrasin biologiques
- ▶ Te'Fou de Bolo
- ▶ Huile vierge de chanvre biologique



ROSES DES SABLES



Pour 8 roses des sables

Préparation : 5 min

Cuisson: 8 minutes

Ingrédients :

100 gr de graines de chanvre complètes

2 cuillères à soupe de sucre en poudre

75 gr de chocolat noir

2 sachets de sucre vanillé

- Faites chauffer pendant 5 minutes les graines et le sucre en poudre dans une poêle antiadhésive, en remuant souvent. Retirez du feu et mélangez à nouveau.
- Graissez une plaque à pâtisserie ou une assiette (un format qui va dans votre réfrigérateur).
- Chauffez le chocolat et le sucre vanillé au bain marie jusqu'à ce qu'il soit liquide. Versez sur les graines et mélangez bien. Il faut que les graines soient seulement enduites de chocolat.
- Formez des petits tas de graines chocolatées avec une petite cuillère sur la plaque à pâtisserie et laissez refroidir avant de placer un peu au frais.

Bon appétit !

