



*Farine de nouvelle génération*



noraun

*De la nature à votre cuisine*

*Purple Flour*

**Farine Violette**



noraun



## Pourquoi la Farine Violette

Les Anthocyanes qui violettent & rouges les fruits et légumes. Sont les plus grands magasins d'antioxydants dans la nature. Afin d'obtenir les anthocyanes dans Mormix, les myrtilles, les mûres noires aigres, les grenades, les cerises et les mûres sont fraîchement récoltées de la branche et séparées par une méthode de purification moléculaire utilisant une technologie de pointe. Combiné à la farine de blé, le Mormix se transforme en un aliment fonctionnel sous forme de farine violette.

En plus d'avoir des propriétés nutritives, les aliments fonctionnels sont définis comme des aliments qui réduisent le risque de maladies et permettent aux gens de vivre une vie plus saine, et ces effets sont scientifiquement et cliniquement prouvés.

Le Mormix est obtenu en purifiant les anthocyanes des fruits et légumes rouges et violets à l'aide de technologies de pointe. Il contient de grandes quantités d'anthocyanes. Les anthocyanes sont des composés phénoliques qui présentent une activité antioxydante. Les effets positifs de l'apport d'anthocyanine sur la santé ont été rapportés par de nombreux scientifiques et ont fait l'objet de près de 15 000 articles scientifiques.

Lorsque MORMIX est combiné avec de la farine, on obtient de la FARINE VIOLET. Dérivée de sources 100% naturelles et 100% paysannes, la farine violette convient à la nutrition végétalienne.



De nombreuses études in vitro et in vivo ont démontré les effets potentiels des anthocyanes et des aliments riches en anthocyanes dans la prévention ou le traitement du diabète, du cancer et des maladies cardiovasculaires et neurodégénératives.

Université de Calabre, Département de pharmacie, sciences de la santé et de la nutrition, Italie / 2020

Many in vitro and in vivo studies have demonstrated the potential effects of anthocyanins and anthocyanin-rich foods in the prevention or treatment of diabetes, cancer, and cardiovascular and neurodegenerative diseases.

University of Calabria, Department of Pharmacy, Health and Nutrition Sciences, Italy / 2020

## Why Purple Flour

The Anthocyanins that purple & red fruits and vegetables have are the largest antioxidants stores in nature. In order to obtain the anthocyanins in Mormix, blueberries, sour black mulberries, pomegranates, cherries, blackberries are collected freshly from the branch and separated by molecular purification method using high technology. Combined with wheat flour, Mormix turns into a functional food as purple flour.

In addition to having nutritious properties, functional foods are defined as foods that reduce the risk of diseases and enable people to live a healthier life, and these effects are scientifically and clinically proven.

Mormix is obtained by purifying the anthocyanins in red and purple fruits and vegetables using high and advanced technologies. It contains high amounts of anthocyanins. Anthocyanins are phenolic compounds that show antioxidant activity. The positive effects of anthocyanin intake on health have been reported by many scientists and have been made into nearly 15 thousand scientific articles.

When MORMIX is combined with flour, PURPLE FLOUR is obtained. Derived from %100 natural and %100 country sources, purple flour is suitable for vegan nutrition.

## Ingredients:

Wheat flour  
Antioxidant (ascorbing acid-E300)  
Dried purple fruit extracts  
Dried vegetable extracts

sour cherry      eggplant  
pomegranate    purple onion peel  
bluberry        mulberry  
blackberry

Protein: Min 11,5 %  
Moisture: Max 14,5 %  
Ash (on DB) : Max 0,90 %

## Nutritional Values

	100g	100gRA
Energy	350 kcal/1465kJ	18%
Fats	0,80g	1%
Saturated Fat	0,02g	1%
Trans Fat	0g	0%
Carbonhydrates	50g	28%
Sugar	0g	0%
Fiber	2,03g	10%
Protein	11,5g	18%
Salt	0,04g	0%

The mean value indicates the reference intake of an adult



*Fait à partir  
de fruits et de légumes*





## Que peut-on faire avec de la Farine Violette ?

Pain, chocolat, ravioli, tortilla, pizza, croissant, pâtisserie, délice turc, pâtes, cheesecake, bagel, tarte, gaufre, chapelure, gâteau, baklava, crème pour pâtes, pâtes sèches et humides, desserts lactés et de nombreux produits différents.

## What can be done with Purple Flour?

Bread, chocolate, ravioli, lavash, pizza, croissant, pastry, Turkish delight, pasta, cheesecake, bagel, tart, waffle, breadcrumbs, cake, baklava, pasta cream, dry and wet pasta, milk desserts and many different products.





*Extrait de légumes et de fruits séchés*

*Le Pain Violet*



*Contient des niveaux élevés d'antioxydants*



*Mor Baklava*

*Yüksek oranda antioksidan içerir.  
Mormix sayesinde ani seker yükselmesini önler.*



*Yüksek oranda antioksidan içerir.  
Tansiyon ve şeker hastaları rahatlıkla tüketebilir.*

*Tatlıların incisi*  
MOR MİDYE







# # TypesDeFarine

# Flour 01



Farine violette



*"Nous croyons que pour trouver le meilleur, il faut être créatif. Nous sommes fiers de contribuer à un avenir beaucoup plus sain qu'aujourd'hui."*

# Flour 02



Farine de petit épeautre violette

# Flour 03



Farine violette de blé entier

# Flour 04



Farine nouvelle génération

# Flour 05



Farine de blé jaune

# Flour 06



Farine de petit épeautre

# Flour 07



Farine de blé entier

# Flour 08



Farine de blé entier au charbon de bois

# Flour 09



Biscuits et pâtisserie

01

**Farine Violette**

Produite par des extraits de fruits et de légumes aillant la couleur violettes et du blé

03

**Farine Violette**

Pour une apparence anti-âge

02

**Farine Violette**

Convenable a tout le monde pour une vie plus saine.

07

**Farine Violette**

améliore la vue

04

**Farine Violette**

Abaisse la tension artérielle et le cholestérol

06

**Farine Violette**

booste la santé rénale

05

**Farine Violette**

les extraits violets sont séparés par une méthode de purification moléculaire en utilisant une technologie de pointe.

10

**Farine Violette**

lutte contre les free-radicaux et prévènte le cancer

08

**Farine Violette**

Pour un système immunitaire plus robuste

09

**Farine Violette**

Plus digeste que les variétés de blé blanc normales



*Riches en vitamines et minéraux. Ne contient pas d'additifs chimiques*



*Introduisez le dans votre régime alimentaire et dans le rythme quotidien de votre vie.*

## **Au lieu de colorant alimentaire, UTILISEZ des ANTHOCYANES !**

Les gens utilisent de nombreuses substances chimiques comme colorants alimentaires. Cependant, cette utilisation pose un certain nombre de problèmes, principalement dus aux risques pour la santé. En effet, les colorants synthétiques ont été soupçonnés de provoquer des effets comportementaux et neurologiques indésirables.

Les anthocyanes, étant sûres et potentiellement protectrices pour la santé, représentent une alternative intéressante aux substances synthétiques. En effet, l'utilisation d'anthocyanes comme colorants alimentaires dans les aliments et les boissons est largement autorisée en Europe, au Japon, aux États-Unis et dans de nombreux autres pays.

Aucun effet négatif des dérivés d'anthocyanes n'a été rapporté, même après ingestion de doses très élevées, d'où leur utilisation dans la prévention ou le traitement de nombreuses maladies est une possibilité intéressante.



*Le Mixe Violet / Purple Mix*

*pigments violets anthocyanes*





noraun





NORA GROUP



## CONTACT US

<https://www.noragroups.com/>

<https://www.morun.com.tr/>

<https://www.noraun.com/>

+90 312 649 86 16

+90 850 308 86 31



NORA GROUP



NORA UN



MOR UN