







# 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.

# **Why Purple Flour**

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, İtaly / 2020 The Anthocyanins that purple & red fruits and vegetables have are the largest antioxidants stores in nature. In order to optain the anthocyanins in Mormix,blueberries, sour black mulberries, pomegranates,cherries,blackberries are collected freshly from the branch and seperated by molecular purufication 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 diseas and anable 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 antionin 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 100	gRA
Energ 350 kcal/1465kJ 18	8%
Fats 0,80g 19	%
Saturated Fat 0,02g 1	%
Trans Fat 0g 0	%
Carbonhydrates 50g 2	8%
Sugar 0g 0	%
Fiber 2,03g 1	0%
Protein 11,5g 1	8%
Salt 0,04g 0	%

The mean value indicates the reference intake of an adult







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

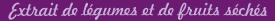
Pain, chocolat, ravioli, tortilla, pizza, croissant, pâtisserie, délice turc, pâtes, cheesecake, bagel, tarte, gaufre, chapelure, gâteau, baklava, crème pour pâtes, pâtes sèches et humides, desserts lactés et de nombreux produits différents.

# 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.



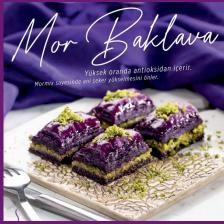


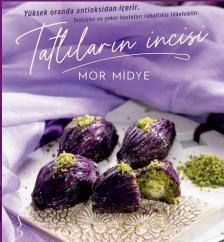




Contient des niveaux élevés d'antioxydants













# # Flour 01



# # TypesDeFarine

"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."





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



robuste

## 03 01 **Farine Violette Farine Violette** Pour une apparence Produite par des extraits anti-âge de fruits et de légumes aillant la couleur 02 violettes et du blé **Farine Violette Farine Violette** Convenable a tout le, améliore la vue monde pour une vie plus saine. 06 04 **Farine Violette** Farine Violette Abaisse la tension booste la santé rénale artérielle et le cholestérol 05 **Farine Violette Farine Violette** les extraits violets sont lutte contre les séparés par une méthode free-radicaux et de purification moléculaire en utilisant une prévente le cancer 09 08 technologie de pointe. **Farine Violette Farine Violette** Pour un système Plus digeste que les variétés immunitaire plus

de blé blanc normales.

07

10





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



# 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.





pigments violets anthocyanes









## 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