



**BETAGLUKAN FRÅN  
HAVRE SÄNKER  
KOLESTEROLET\***

**Sund och värdefull bakning  
- Vi hjälper dig!**

Öppna och läs!



# Oat Bran Ljus och Oat Bran Mörk - Två lättbakad blandningar med havrebetaglukaner!

I havre finns det något som heter betaglukaner. Svenska och internationella forskningsresultat visar att havrebetaglukaner kan bidra till att kolesterolhalten i blodet minskar och att blodsockret håller en jämn nivå efter måltiden. Att ha en låg kolesterolhalt är bra, det minskar risken för hjärt- och kärlsjukdomar.

## Vad är havrebetaglukaner?

- Det är en vattenlöslig fiber som finns i havre.
- Betaglukaner anrikas ur havren för att få en förädlad fiberprodukt.
- Ni kan köpa den som råvaran Oat Bran 14 Bakery eller som blandningarna Oat Bran Ljus och Oat Bran Mörk.

## Så funkar det!

*Studier baserade på svensk och internationell forskning\**

- Betaglukaner bildar en gel i tarmen.
- Gelen fångar upp gallsalterna vilka bildas av kolesterol från blodet. Därmed minskar kolesterolen och risken för hjärt- och kärlsjukdomar.
- Gelen gör så att näringsupptaget tar längre tid vilket bidrar till att blodsockret håller en jämn nivå.

# Prata med oss om du vill använda vårt reg.varumärke när du bakar med Oat Bran.



## Vi erbjuder er:

- Utbildning i användandet av Oat Bran och dess hälsoeffekter.
- Argument och forskningsresultat att använda i er marknadsföring.
- Recept framtagna av våra bagare.
- Redan inarbetad varumärkning.

Vill du veta mer? Kontakta din grossist, ring kundservice 020-91 00 92 eller besök oss på [www.nordmills.se](http://www.nordmills.se).

Oat Bran Ljus, 10 kg säck. Art.nr 141874

Oat Bran Mörk, 10 kg säck. Art.nr 141881

