



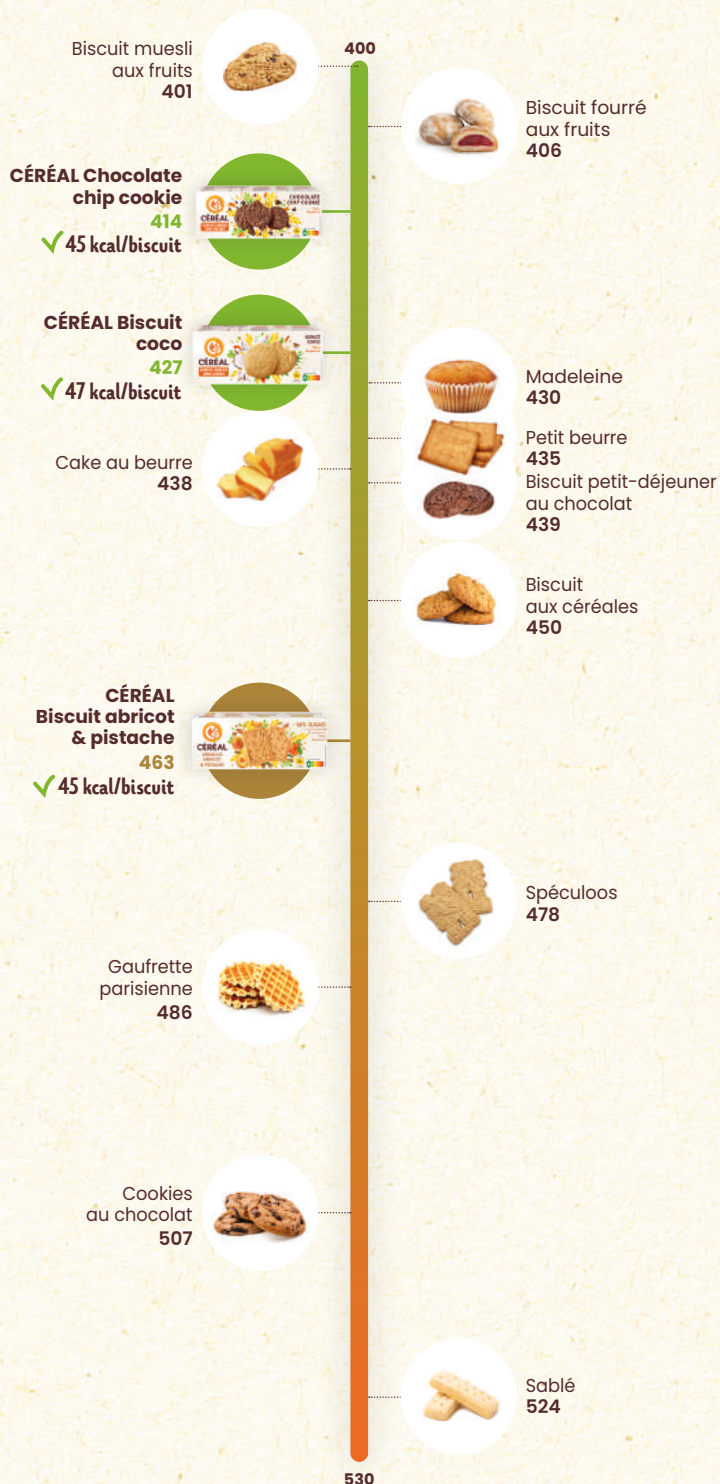
TOUT SAVOIR SUR LA CATÉGORIE DES BISCUITS



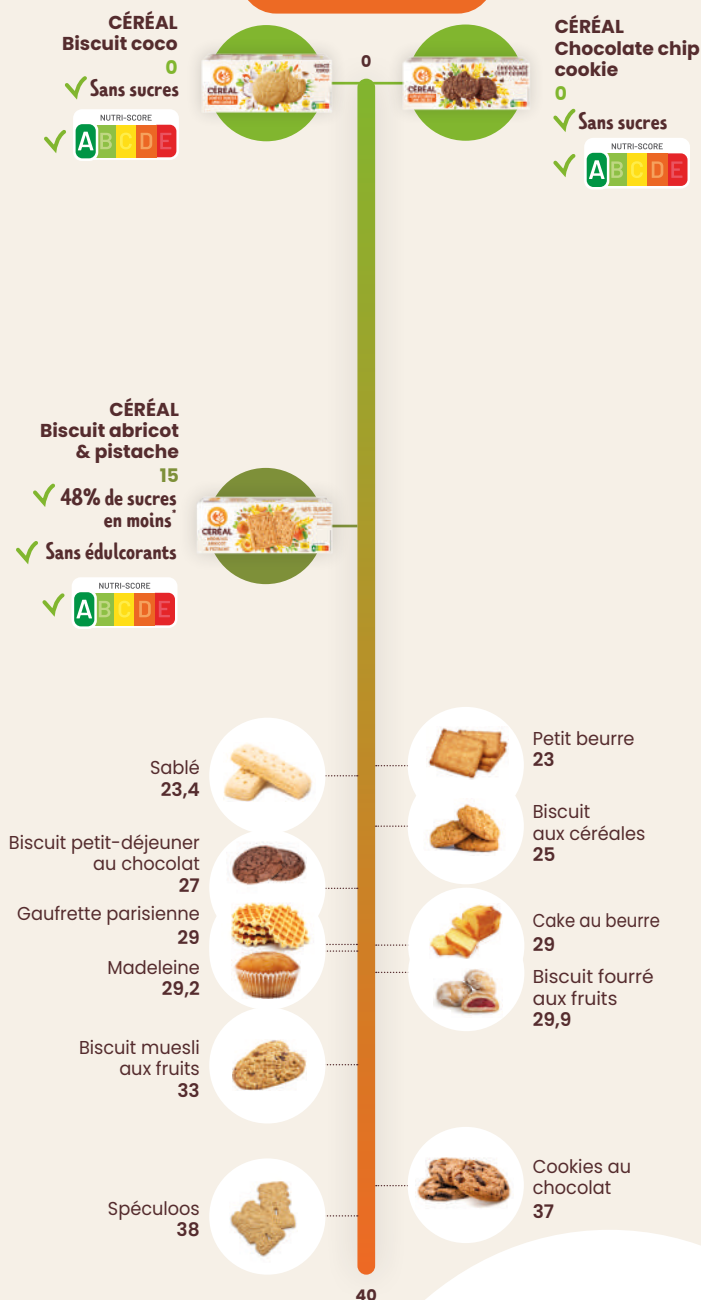
Les biscuits font partie des habitudes alimentaires des Belges, mais ils sont souvent riches en calories, en matières grasses et en sucres ajoutés. Heureusement, il est parfaitement possible d'en savourer, sans pour autant faire fi de toutes les recommandations nutritionnelles.

Nous avons passé au crible quelques biscuits Céréral et d'autres biscuits disponibles sur le marché.

CALORIES (kcal/100g)



SUCRES (g/100g)



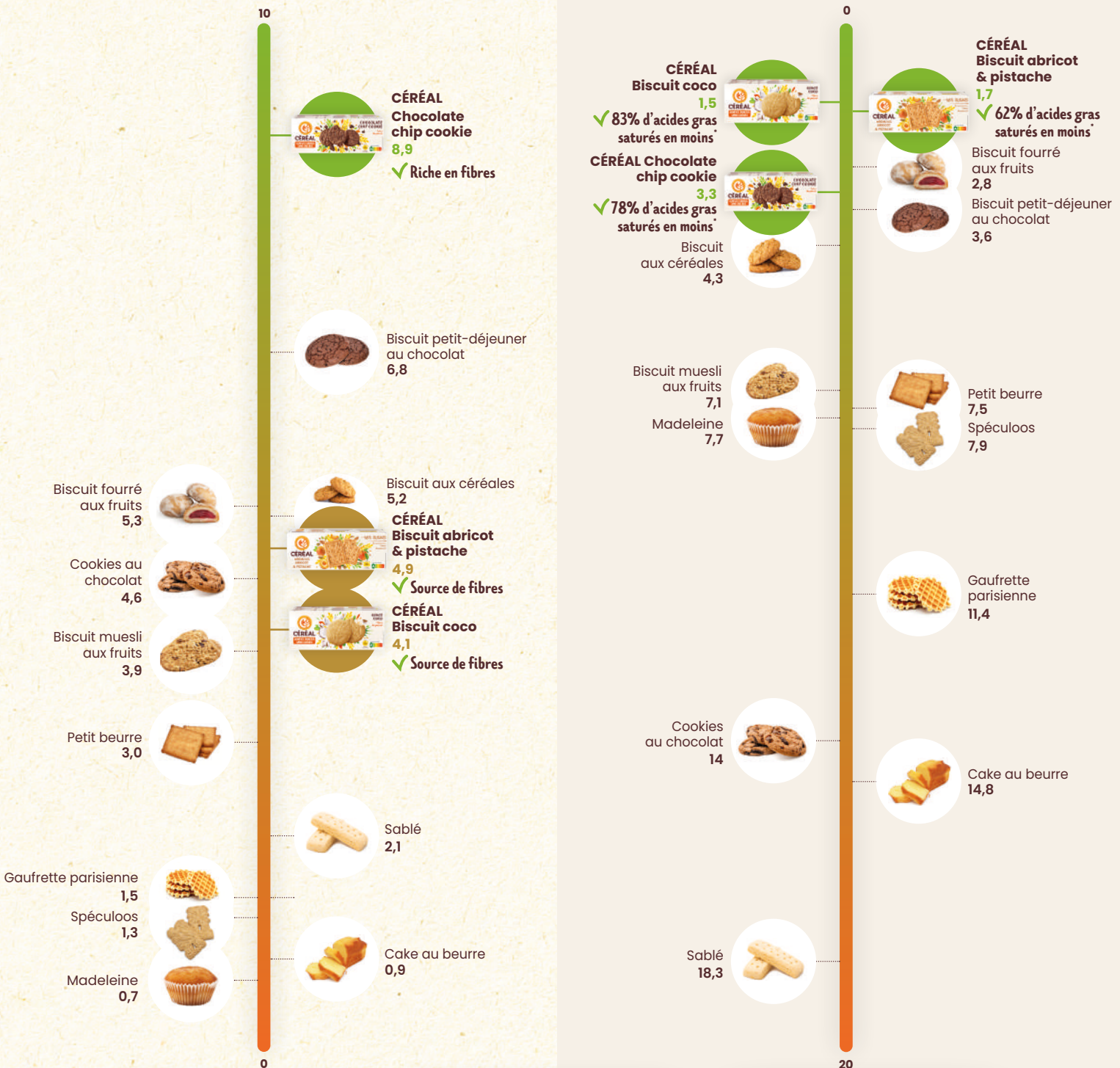
Qu'en est-il des fibres et des AGS ?

Découvrez l'aperçu ci-après !



FIBRES (g/100g)

AGS (g/100g)



L'assortiment Céréal présente un profil nutritionnel exemplaire et facilite les choix malins pour une alimentation plus équilibrée ou moins sucrée, ou en cas de diabète.



Nutri-Score A, B, C pour 85 % des produits de la gamme contre un Nutri-Score D et E pour les biscuits standard du marché



Notre objectif ? Un assortiment : ✓ Sans huile de palme ✓ Sans colorant, ni conservateur ni arômes artificiels ✓ Sans sucres ou moins sucré grâce au maltitol** ou ✓ Teneur réduite en sucres, sans édulcorants

*Par rapport à un biscuit standard comparable du marché. **Entre 30 % et 97 % de sucres en moins par rapport aux biscuits standards comparables du marché.