



**LE CHOIX DE
GOUT DES CHEFS**

SLIMINI®

Slimini.com



sliminicom

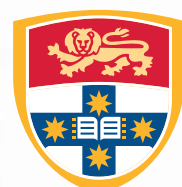


sliminicom



sliminicom

SLIMINI®



THE UNIVERSITY OF
SYDNEY

Le rapport du Service de recherche sur l'index glycémique de
l'Université de Sydney (SUGIRS)

**confirme que la charge glycémique de la farine
diabétique de Slimini est réduite de 60%.**



Slimini Farine pour diabétiques, Slimini Farine légère,
Slimini Farine légère sans gluten et Slimini Amidon de blé léger

Sélectionnés produits innovants au SIAL Paris 2016.

SLIMINI®

QUI SOMMES-NOUS

Il y a peu de temps, une découverte dans notre pays a changé l'histoire du monde. Le site de Göbeklitepe à Sanliurfa pousse à réécrire l'histoire. Nous apprenons entre autres que l'Anatolie est la terre mère du blé qui y était cultivé déjà vers 8000 av. J-C. et qui depuis, conserve toujours sa place en tête de nos tables.

Au cours de ces dernières années, une campagne de diffamation de la farine blanche a fait chuter sa consommation de 10 millions de tonnes par an à 4,5 millions de tonnes. Ce qui s'est gravement répercuté sur l'économie du pays ainsi que celui des producteurs et des industriels. Cependant, aucune de ces accusations n'a pu être prouvée jusque là.

Malgré ces diffamations et grâce aux études de notre département de Recherches et Développements durant trois années et demie, nous avons réaliser notre rêve de produire une farine pour diabétiques. Elle a été lancée sur le marché au bout d'un et demi de processus d'approbation.

La farine pour diabétiques Slimini est l'aboutissement d'un grand rêve et d'efforts pour sa réalisation. Notre marque Slimini est la "base d'une nutrition saine" et continue d'élargir sa gamme de produits grâce à ses recherches sans interruption.

Slimini est une marque des Farines Konya Yildizi qui forte de son expérience, continue de produire et travailler avec détermination afin d'atteindre la première place dans son domaine.

The logo for SLIMINI, featuring the brand name in a white, sans-serif font with a registered trademark symbol. It is positioned on the left side of the image, overlaid on a background of hands holding a piece of paper with a leaf pattern. The background is a warm, orange-brown color with stylized green leaves and small orange circles.

SLIMINI®

**LES PRODUITS
SANS GLUTEN**

SLIMINI®

FARINE PREMIUM SANS GLUTEN

La Farine premium sans gluten, nutrition de base des coéliqués, est préparée avec la différence et la qualité Slimini. Il s'agit d'une farine de haute qualité sans gluten qui gonfle mieux et que vous pouvez utiliser pour toutes sortes de produits de boulangerie encore plus délicieux.



SLIMINI®

FARINE SANS GLUTEN

La farine sans gluten, nutrition de base des coéliqués, est préparée avec la différence et la qualité Slimini. Grâce à nos études continues de R & D, vous pouvez réaliser des pâtisseries avec un goût et une odeur classiques.



SLIMINI®

FARINE LEGERE PREMIUM SANS GLUTEN

Il est plus facile de contrôler son poids et son équilibre glycémique avec notre Farine légère premium sans gluten, la première et la seule au monde à contenir 10 % de fibres nutritives. Cette farine à haute valeur nutritive peut être utilisée dans toutes sortes de préparations.



0,5 kg



25 kg



0,5 kg



1 kg

SLIMINI®

FARINE LEGERE SANS GLUTEN

Grâce aux 10% de fibres nutritives qu'elle contient, la Farine légère sans gluten, première et unique au monde, vous permet de contrôler votre poids et votre équilibre glycémique plus facilement.



0,5 kg



25 kg



0,5 kg



1 kg

SLIMINI®

SANS GLUTEN MELANGE POUR CAKE NATURE

Afin de faciliter le quotidien des coeliaques et qu'ils puissent s'alimenter sainement, voilà un mélange pour cake nature, prêt en 40 minutes. Délicieux et léger.

Ajoutez simplement du lait, de la de l'huile et des oeufs.

VOIR NOTRE



SITE WEB

SUIVRE



RECETTES



500 gr
de farine



150 ml
de lait



150 ml
d'huile d'olives



3 oeufs

Il suffit d'ajouter



56

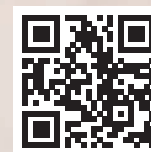
SLIMINI®

LIGHT SANS GLUTEN MELANGE POUR CAKE NATURE

Cake sans gluten prêt en 40 minutes avec 10 % de fibres nutritives. Consistance parfaite, délicieux.

Ajoutez simplement du lait, de l'huile et des oeufs.

VOIR NOTRE



SITE WEB

SUIVRE



RECETTES



500 gr
de farine



150 ml
de lait



150 ml
d'huile d'olives



3 oeufs

Il suffit d'ajouter



57

SLIMINI®

FARINE A PIZZA SANS GLUTEN

Pourquoi les patients cœliaques ne devraient pas consommer de pizza !!!

Une farine innovante formulée pour des pizzas à consistance parfaite est désormais disponible dans les cuisines avec la qualité Slimini.

VOIR NOTRE



SITE WEB

SUIVRE



RECETTES

0,5 kg



0,5 kg



25 kg



1 kg

SLIMINI®

FARINE DE CEREALES SANS GLUTEN

Nous travaillons pour réaliser l'impensé et pour que les cœliaques consomment des produits délicieux. La farine à pain sans gluten et aux céréales de l'équipe a été pensée par R&D de Slimini pour vous offrir une toute nouvelle expérience.

VOIR NOTRE



SITE WEB

SUIVRE



RECETTES

0,5 kg



0,5 kg



25 kg



1 kg

FARINE BRUNE SANS GLUTEN

Une farine sans gluten spécialement élaborée pour la première fois par notre équipe R&D pour les coeliaques. Vous pouvez cuisiner de délicieux pains avec notre produit mélangé spécial pour pains bruns sans gluten.



0,5 kg



25 kg



0,5 kg



1 kg

MELANGE A CREPES SANS GLUTEN

Il est maintenant facile de préparer des crêpes légères, sans gluten et délicieuses en ajoutant simplement la quantité de lait spécifiée.



0,5 kg



25 kg



0,5 kg



1 kg

SLIMINI®

MELANGE A PANCAKES SANS GLUTEN

Avec notre Mélange à pancakes sans gluten vous n'aurez plus à vous soucier de la consistance de la pâte à pancakes. Aussi délicieux qu'avec une farine classique mais sans gluten...



0,5 kg



25 kg

0,5 kg



1 kg

SLIMINI®

MELANGE A GAUFRES SANS GLUTEN

On dit qu'il est difficile de faire des gaufres. Et encore plus s'il faut la faire sans gluten... Vous pouvez préparer des gaufres exquises avec le Mélange à gaufres sans gluten pour des gaufres croustillantes, moelleuses et sans gluten.



0,5 kg



25 kg

0,5 kg



1 kg

SLIMINI®

AMIDON DE MAÏS SANS GLUTEN

Pour les patients cœliaques, nous avons développé un excellent épaississant dans les cuisines. Vous pouvez obtenir des produits finis tels que des soupes, des sauces, des concentrés et des puddings sans gluten à la consistance souhaitée en le mélangeant avec des liquides à basse température.

VOIR NOTRE



SITE WEB

SUIVRE



RECETTES

0,5 kg



0,5 kg



25 kg



1 kg

SLIMINI®

FARINE DE RIZ SANS GLUTEN

La farine de riz sans gluten peut être utilisée pour préparer des aliments pour les bébés sensibles au gluten, tout comme elle peut donner du goût à vos recettes telles que riz au lait, puddings et... pâtisserie.

VOIR NOTRE



SITE WEB

SUIVRE



RECETTES

0,5 kg



0,5 kg



25 kg



1 kg

SLIMINI®

AMIDON DE BLÉ SANS GLUTEN

Vous le pouvez aisément l'intégrer dans chacune de vos préparations comme les puddings, tous les desserts à base de lait, les baklavas, gâteaux, petit-fours et cakes, même pour intensifier vos conserves de concentrés de tomates. Vous pouvez compter sur elle pour ajouter du goût et garantir une bonne consistance à vos préparations.

VOIR NOTRE



SITE WEB

SUIVRE



RECETTES

0,5 kg



25 kg



0,5 kg



1 kg

SLIMINI®

MELANGE POUR LOKMA SANS GLUTEN

Nous avons préparé la farine sans gluten Slimini pour des lokma croustillants. Désormais, les coeliacs peuvent consommer en toute sécurité le dessert turc, lokma.

VOIR NOTRE



SITE WEB

SUIVRE



RECETTES

0,5 kg



25 kg



0,5 kg



1 kg

SLIMINI®

SEMOULE SANS GLUTEN

Vous pouvez aisément utiliser la semoule sans gluten dans vos recettes. C'est une alternative appropriée non seulement pour les coéliquies mais aussi pour les personnes qui adoptent un régime sans gluten.

VOIR NOTRE



SITE WEB

SUIVRE



RECETTES

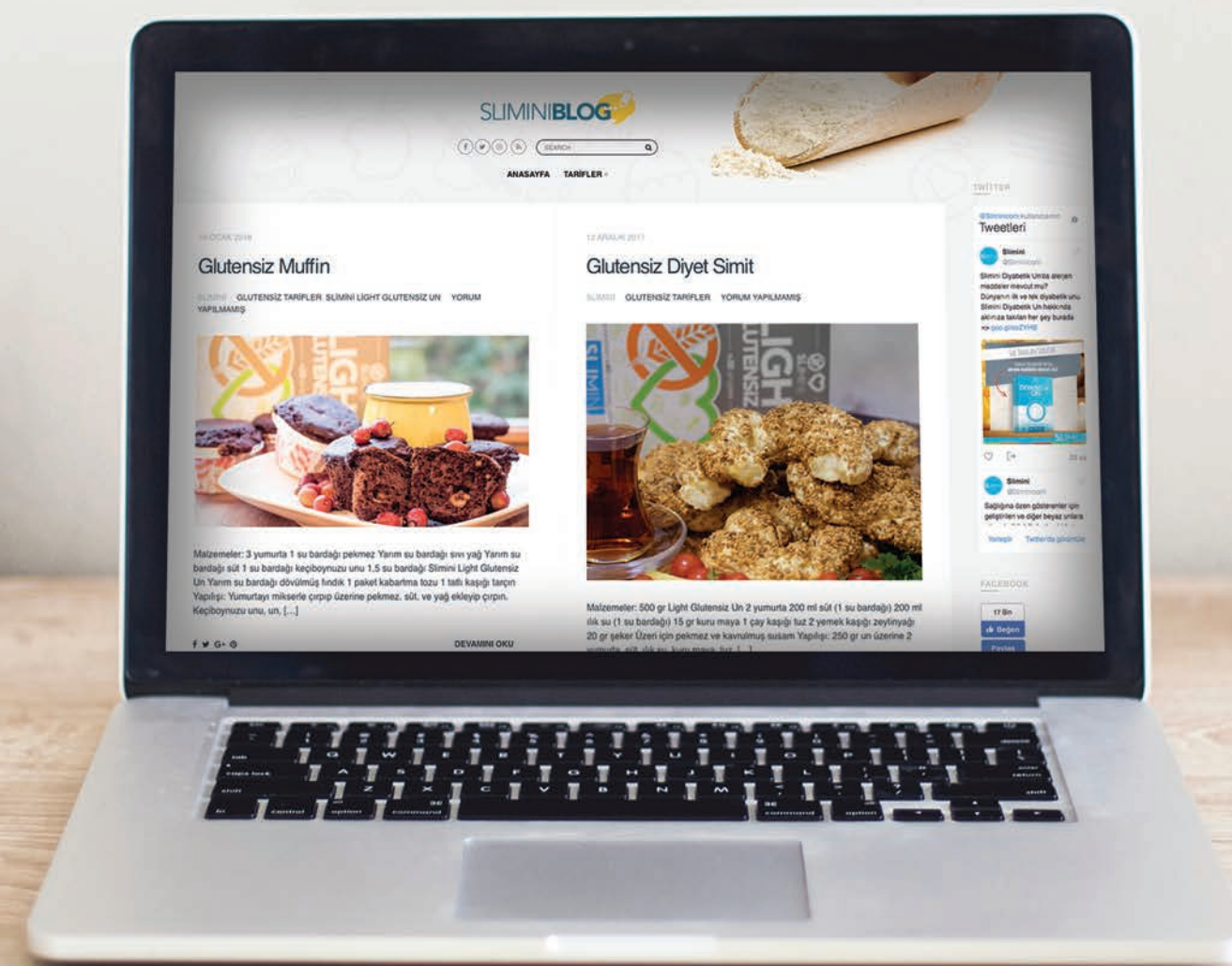
68



POUR DES RECETTES DÉLICIEUSES

blog.slimini.com

Bientôt en français.



SLIMINI®



SLIMINI®

**LES PRODUITS
LIGHT**

SLIMINI®

FARINE LIGHT

La base d'un régime alimentaire moderne avec 30% de fibres nutritives une teneur réduite en glucides digestibles par rapport aux autres farines blanches, développée pour les personnes obèses et soucieuses de leur santé: Slimini Light!

Selon les recommandations d'un spécialiste de la santé (diététicien, nutritionniste, médecin), l'utilisation de Slimini est recommandée chez les individus qui doivent réguler leur énergie alimentaire (chez les personnes obèses et de poids normal).



0,5 kg



25 kg



1 kg

0,5 kg



SLIMINI®

MELANGE LIGHT POUR CAKE NATURE

Quel cake ne ferait pas prendre du poids? Avec sa teneur en fibres alimentaires de 10%, Slimini Mélange light pour cake nature sera l'indispensable des personnes qui suivent un régime et prennent soin de leur santé. Vous pourrez manger des plats délicieux, satisfaisants, légers et sains en n'ajoutant que l'œuf, le lait et l'huile d'olive dans ce mélange en poudre.

Ne contient aucun agent de conservation, colorant, arôme et produit chimique.
Inutile d'ajouter du sucre.



0,5 kg



25 kg



1 kg

0,5 kg



SLIMINI®

MELANGE LIGHT POUR CREPES

Le mélange light pour crêpes est à la fois léger et satisfaisant avec une teneur en fibres alimentaire de 10%. Consistance parfaite et goût délicieux, il vous suffit de rajouter du lait, de l'huile et des œufs.



Il suffit d'ajouter

0,5 kg



25 kg



0,5 kg



1 kg

SLIMINI®

FARINE LIGHT POUR PIZZA

La fabrication de la pâte est tout aussi importante que les ingrédients de pizza. La farine light pour pizza apporte un souffle nouveau au concept de restauration rapide grâce à sa teneur en fibres alimentaires de 10%. Il ne vous reste plus qu'à préparer des pizzas satisfaisantes, complètes et saines.



0,5 kg



25 kg



0,5 kg



1 kg

SLIMINI®

MELANGE LIGHT POUR PANCAKES

Les pancakes indispensables à bon nombre de petit déjeuners ont été renouvelées. Grâce à vos pancakes préparés avec ce mélange à 10% de teneur en fibres alimentaires, vos petit-déjeuners sont plus sains et plus consistants.

VOIR NOTRE



SITE WEB

SUIVRE



RECETTES

25 kg

0,5 kg



0,5 kg



1 kg



SLIMINI®

FARINE BRUNE LIGHT AU BLE MALTE

L'indispensable pain de chaque repas est désormais plus sain. Avec une teneur en fibres nutritives de 10%, vous perdrez du poids tout en mangeant la même quantité de pains plus délicieux et plus consistant.

VOIR NOTRE



SITE WEB

SUIVRE



RECETTES

25 kg

0,5 kg



0,5 kg



1 kg



SLIMINI®

FARINE LIGHT AUX CEREALES

Nous avons une toute nouvelle alternative saine pour ceux qui aiment le pain aux céréales. Avec 10% de fibres nutritives, vous pourrez cuire des pains riches en fibres et plus consistants.

VOIR NOTRE



SITE WEB

SUIVRE



RECETTES

78



POUR DES RECETTES DÉLICIEUSES

blog.slimini.com

Bientôt en français.

Approuvé par le Département de nutrition et de diététique
de la Faculté des sciences de la santé de l'Université Gazi.

Selon les professionnelles de la santé, l'utilisation de Slimini est recommandée chez les individus qui veulent réguler leur consommation d'énergie tels que les personnes obèses mais est également bénéfique pour les personnes en bonne santé.

CONTIENT...

La Farine light Slimini a 40% de glucides en moins que les autres farines blanches. C'est une source nutritive saine pour tout ceux qui font attention à leur santé.

Elaborée à partir de farine blanche, la Farine light Slimini peut être utilisée pour toutes sortes de pâtisseries. Elle est aussi délicieuse et de bonne qualité que les farines classiques. Elle vous aide à vous alimenter sainement sans craindre de prendre du poids. Elle se digère facilement et est consistante.



SLIMINI®



SLIMINI®

**LES FARINES
POUR
DIABETIQUES**

SLIMINI®

FARINE POUR DIABETIQUES

La première et unique farine de blé pour diabétiques au monde, la Farine pour diabétiques Slimini a été mise au point au bout de 3,5 ans de recherche et développement. C'est le seul produit soutenu par TUBITAK* et ayant droit à une déclaration pour la santé du Ministère de l'agriculture. Elle a été approuvée par les ministères compétents de tous les pays où elle est vendue.

* Conseil turc de la recherche scientifique et technologique

VOIR NOTRE



SITE WEB

SUIVRE



RECETTES

0,5 kg

25 kg

1 kg

0,5 kg

FOR DELICIOUS RECIPES blog.slimini.com

Bientôt en français.

**Approuvé par le Département de nutrition et de diététique de la
Faculté des sciences de la santé de l'Université Gazi.**

Il a été confirmé que son indice glycémique était inférieur de 40% à celui des autres farines. Selon les recommandations d'un spécialiste de la santé (diététicien, nutritionniste, médecin), l'utilisation de Slimini est recommandée chez les individus qui doivent réguler leur glycémie (patients diabétiques).

**L'indice glycémique (IG) est une mesure de l'effet d'une même
quantité de glucides sur l'augmentation de la teneur en glucose dans
le sang de différents aliments.**

Des études ont montré que les aliments à faible IG ont des effets positifs sur la santé, et qu'ils peuvent être utilisés dans la prévention et le traitement des maladies métaboliques courantes telles que l'obésité, le diabète, le syndrome de résistance à l'insuline et les maladies cardiovasculaires.

La relation entre l'index glycémique et le diabète;

Les taux de la glycémie sur 24 heures et d'insuline augmentent avec la consommation continue d'aliments à indice glycémique élevé. Les aliments à indice glycémique élevé augmentent le taux de la glycémie et donc, la sécrétion d'insuline, ce qui à long terme entraîne la désensibilisation de l'organisme à l'insuline et le développement du diabète de type 2.



SLIMINI®



SLIMINI®

**MELANGES
DES PRODUITS
PRETS**

SLIMINI®

MELANGE DE LOKMA

Avec le Mélange de Lokma Slimini, vous n'aurez plus à vous soucier de l'homogénéité. Vous serez en mesure de cuire des beignets croustillants à consistance parfaite. Obtenez d'excellents résultats avec cette recette spéciale mise au point dans nos laboratoires et testée dans les fourneaux Slimini.



86



SLIMINI®

MELANGE A PANCAKES

Le Mélange à pancakes Slimini est prêt à être le nouveau choix des chefs pour des pancakes délicieux et consistants grâce à sa recette onctueuse.



87



SLIMINI®

MELANGE A GAUFRES

Quelle que soit les goûts et arômes des gaufres leur vraie saveur réside dans sa pâte. Il est maintenant très facile de cuisiner de délicieuses gaufres avec notre mélange spécial. Nous sommes prêts à devenir le nouveau favori des professionnels.



SLIMINI®

MELANGE A CREPES

Pour de bons petit-déjeuners, essayez les crêpes préparées avec le Mélange à crêpes Slimini. Pour les crêpes fines et moelleuses, le choix des professionnels et des amateurs de crêpes est de notre côté.



SLIMINI®

MELANGE POUR CAKE NATURE

Nous avons orienté notre expérience et qualité de farine vers l'élaboration de différents produits innovants. Grâce à sa composition supérieure à ses semblable, le Mélange pour cake nature Slimini est candidat à prendre la place d'ingrédient indispensable dans les cuisines de vos foyers tout comme vos lieux de travail.

VOIR NOTRE



SITE WEB

SUIVRE



RECETTES

90





SLIMINI®

LES AMIDONS

SLIMINI®

AMIDON DE BLÉ

Slimini a préparé pour vous l'amidon de blé de qualité supérieure que vous pouvez utiliser dans la préparation de vos puddings, et desserts au lait, baklava, pâtisseries, biscuits et gâteaux.



0,5 kg



25 kg



1 kg

0,5 kg



SLIMINI®

FARINE DE RIZ

Souvent préférée pour les recettes pour bébés, la Farine de riz est à votre disposition avec la différence et le savoir-faire Slimini. Grâce sa qualité supérieure, elle peut être utilisée à la fois comme épaississant tout comme pour ajouter du goût.



0,5 kg



25 kg



1 kg

0,5 kg



SLIMINI®

AMIDON DE MAÏS

Mélangé à des liquides à faible température, il peut servir d'épaississant dans des recettes à consistance pâteuse telles que les soupes, les sauces, les concentrés de tomates ou les puddings tout comme dans les recettes à consistances un peu plus liquide. Vous pouvez également remplacer la farine par l'amidon de maïs afin d'avoir un mélange plus transparent, moins opaque.



SITE WEB



RECETTES

0,5 kg



25 kg



0,5 kg



1 kg



