

Féculents avec teneur élevée en fibres alimentaires

Un aliment avec teneur élevée en fibres alimentaires est défini comme un aliment contenant au moins 6 g de fibres par 100 g d'aliments¹, poids sec (avant cuisson).

Voici des exemples de produits avec teneur élevée en fibres alimentaire :

| Céréales | g / 100 g |
|--|--------------|
| Pains croustillants suédois | jusqu'à 20 g |
| All Bran original ®² | 17 g |
| Pâtes complètes | 12 g |
| Amarante | 11 g |
| Épeautre | 11 g |
| Flocons d'avoine | 11 g |
| Boulgour | 10 g |
| Wetabix original ®² | 10 g |
| Orge perlé | 9 g |
| Céréales de petit déjeuner, Toppas ®² | 9 g |
| Pain de seigle | 8 g |
| Châtaigne | 8 g |
| Quinoa | 7 g |
| Sarrasin | 7 g |
| Pain complet | 7 g |
| Riz sauvage | 6 g |
| Blé Ebly ® | 6 g |
| Légumineuses | |
| Haricots secs (rouges, blancs, flageolets, etc.) | 23 g |
| Pois jaunes | 17 g |
| Lentilles (corails, belugas, vertes, brunes) | 10-17 g |
| Pois-chiches | 16 g |



Sources : Base de données suisse des valeurs nutritives, table Ciqual, emballages d'aliments (Migros, Coop)

¹Selon l'Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires.

²Ces céréales contiennent du sucre ajouté.