

SPIRULINE EN BRINDILLE

Frenchie

100% spiruline artisanale française.

Ses propriétés

La Micro algue bleue-verte, juste déshydratée, un aliment vivant !

- Contient 70 % de protéines complètes.
- Riche en fer, vitamines B, bêta-carotène (antioxydant).
- Détoxifie les métaux lourds.
- Renforce les défenses naturelles.
- Apporte la vitalité au quotidien.

Ses parois cellulaires sont dépourvues de cellulose, ce qui rend ses nutriments hautement assimilables.

Utilisation

Le goût fin et très légèrement salé de la spiruline permet de la mélanger avec tous les aliments sans les dénaturer.

Chacun trouvera sa manière de la consommer :

- Parsemée sur les crudités, salades, pâtes, soupes ... une fois l'assiette servie.
- Saupoudrée sur des toasts.
- Mélangée avec un yaourt, une compote ou des céréales.

- En consommation régulière on conseille 1 cuillère à café, soit 5g/jour.
- En cure de 3 mois : 1 cuillère à café, soit 5 g/jour par jour pendant 3 mois.
- En cas d'anémies, de carence en fer, ou de convalescence aller jusqu'à 2---3 cc/jour (10g). Idem pour les femmes enceintes ou allaitantes.

Commencer progressivement : ½ cuillère à café pendant 5 jours, puis 1 cuillère.

Après ouverture, conserver la spiruline au sec et à l'abri de la lumière.
Eviter de cuire la spiruline pour préserver ses qualités nutritives.

Ingrédient : 100% spiruline artisanale française.

Méthode de culture

Spiruline séchée à basse température <42°C pendant 4h/5h dans un séchoir artisanal. Cela permet de la sécher à coeur, sans la déstructurer, ni l'oxyder, afin de conserver ses nutriments et sa saveur délicate.

Sa fine forme de paillette lui est donnée par le producteur lors de l'extrudage.

Origine

Artisanale, elle est cultivée en France grâce aux énergies renouvelables. Nous accompagnons des fermes de spiruline à l'installation depuis 2013. www.hyes.eu

DLUO: 2 ans

Emballage : Sachets stand-up, opaque en papier kraft, avec une couche interne de film plastique alimentaire.

Présentation : 100g

Certification : En travail pour conversion ECOCERT



SPIRTONIC

« BON, BIO BOOST »

Véritable potion magique concoctée par les yogis d'AKAL FOOD !

Ses propriétés

Spirtonic éveille et stimule le corps et l'esprit pendant 4 à 5 heures

Effets principaux :

- Tonus musculaire et immunitaire
- Concentration pour une pensée claire et efficace
- Bonne humeur !

La **spiruline** riche en protéines et minéraux nourrit et régénère en profondeur.

Le **guarana** source de caféine naturelle est un stimulant cérébral. Il agit sur la concentration et éveille les sens.

L'**acérola**, source de vitamine C, permet de mieux fixer le fer contenu dans la spiruline, renforce la circulation et l'immunité.

Le gingembre et le mélange d'épices (cardamome, cannelle, clous de girofle et poivre noir) tonifie corps et esprit.

La synergie entre spiruline, guarana et acérola apporte un effet stable et équilibré.

Utilisation

A mélanger dans un jus de fruits ou autre boisson froide sans théine ni caféine.
1 cuillère à café par verre de 25 cl.

A utiliser ½ h avant l'effort :

- En période de grosse fatigue (pendant l'hiver ou après maladie).
- Pour la conduite ou le travail de nuit.
- En période d'examen ou de révisions.
- Avant l'entraînement ou pendant une course, ou une compétition
- Pendant un festival ou en soirée pour faire la fête !

L'effet dure 4 à 5 heures. Eviter de le prendre avec du café. Maximum 3 cuillères à café par jour.

Ingrédients

Les ingrédients ont été sélectionnés pour leur grande qualité :

- Spiruline indienne, séchée à basse température, AB.
- Guarana Premium cru : Premium, AB du Brésil.
- Acérola cru : Sans exhausteur de goût, AB du Brésil.
- Gingembre, cannelle, cardamome, poivre noir et clous de girofle AB.

Origine : Le Spirtonic est fabriqué en France, à l'Apaei (ESAT) de Colombelles.

DLUO : 1 an.

Emballage : Sachets stand-up, opaque en papier kraft avec une couche interne de PE alimentaire.

Présentation : 50g, 100g.

Certification : Biologique.

