

PLUS QUE JAMAIS PRENONS SOIN DE NOUS ! Et si vous faisiez une cure de SPIRULINE !

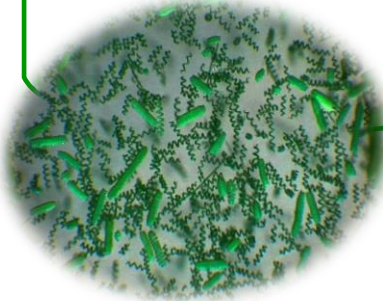
LA SPIRULINE

une micro-algue bienfaitrice

pour enrichir et préserver votre capital santé.

Cette petite algue bleue verte, *Arthrospira platensis*, dont l'existence remonte à plus de 3,5 milliards d'année, est l'aliment le plus riche que la nature puisse nous offrir !
Après le lait maternel, c'est l'aliment le plus complet au monde :
l'ONU la qualifie comme « L'aliment du 3^{ème} Millénaire » !

Un Alicament naturel pour notre santé et notre bien-être !



Avec une composition exceptionnelle en protéines,
plus de 60 à 70% : un record !

Excellamment riche en vitamines :

- * **Vitamine A (bêta-carotène)** 5 fois plus que les carottes,
- * **Vitamine B12** : 4 fois plus que le foie.
- * **Elle contient tous les acides aminés essentiels** :
que notre organisme ne peut pas fabriquer.
- * **C'est l'une des plus grandes sources d'oméga 6**,
qui contribuent à notre système immunitaire
et à la santé de notre cœur.
- * **Elle est très riche en minéraux et oligo-éléments**,
tout spécialement en Fer : 12 fois plus que les lentilles.
Elle contient un grand nombre de pigments dont :
 - * **La Chlorophylle** connue pour son fort pouvoir
détoxifiant et son effet bénéfique sur l'anémie.
 - * **Et la Phycocyanine** : composant inédit et spécifique à
la spiruline, très actif pour renforcer notre immunité.
 - * **C'est aussi la meilleure source alimentaire
d'antioxydants**, qui ralentissent le vieillissement de nos
cellules et freinent nos processus inflammatoires.

**Saviez-vous qu'un kilo de spiruline,
contient autant d'antioxydants qu'une tonne de fruits ?**

La Spiruline un concentré inégalé de richesse et de vitalité :
un SUPER ALIMENT pour toute la famille !



La spiruline

peut être commercialisée sous plusieurs formes, en poudre, gélules ou comprimés, venant de toutes provenances. **Mais lorsqu'elle est produite artisanalement**, sous sa forme première la moins transformée, **c'est en brindilles ou paillettes** que vous pourrez la déguster.

En cure comme au quotidien, les brindilles de spiruline peuvent aisément s'associer à votre alimentation quotidienne et régaler sainement vos papilles !

Surtout, assurez-vous toujours de l'origine de votre spiruline ! Une spiruline paysanne et française, avec une culture sans aucun pesticide, à partir de souche originelle de spiruline non OGM, et un séchage à basse température est un gage de qualité nutritionnelle !

Soyez Consomm'ateurs !
Venez goûter notre nature !

LA SPIRULINE DES BAUGES

Aux portes du Parc Naturel Régional du Massif des Bauges, à mi-chemin entre Annecy et Aix-les-Bains,

Patrick et Virginie Pimbert,

vous proposent une spiruline en

brindilles ou comprimés,

100% paysanne et française,

produite et conditionnée à la ferme.

Accueil public de mai à décembre,

avec visite et dégustation,

chaque samedi et lundi après-midi de 16h à 19h.



SPIRULINE DES BAUGES

Route des Lansard

74540 CHAINAZ-LES-FRASSES

Contact : 06.27.50.08.39

Courriel : spirulinedesbauges@gmail.com

Sites : Spiruline des Bauges - bienvenue-a-la-ferme.com

SPIRULINE DES BAUGES - Producteurs-Savoie-Mont-Blanc.com

Coordonnées GPS : Longitude (N) 005.98833° - Latitude (E) 45.78281°

