

FARINE DE MILLET BRUN bio 500g - Ecodées - INFINIE SANTE

Produit FARINE DE MILLET BRUN bio 500g - Ecodées

Prix 2.21 EUR

Image produit



Résumé Source de fibres. Source de protéines végétales. Source de fer. Source de phosphore. Source de magnésium. Contenance : sachet 500g Utiliser toujours nos produits sur l'avis d'un thérapeute

Description

A savoir : Le millet brun de variété sauvage est presque inconnu du grand public, et n'est que très peu cultivé en Europe. Pourtant, ses valeurs nutritives et vertus en santé naturelles lui ont assuré un succès considérable en Allemagne et en Autriche, où il est devenu une valeur sûre des rayons de produits biologiques, souvent associé au souchet dont la saveur douce compense le goût fade et légèrement âpre du millet brun. Consommé complet, il est moulu avec la cosse de sa graine. Contrairement au millet commun, l'écorce du millet brun est digeste, et contient beaucoup d'éléments nutritifs qui seraient perdus si le millet brun devait être épluché. Utilisation : La farine de millet s'utilise principalement mélangée à du muesli au petit déjeuner. Mélangé à de l'huile d'olive et du miel, on en fait une pâte à tartiner, meilleure quand elle est additionnée de farine de souchet. Bienfaits : Le millet contient beaucoup d'acide silicique mais aussi du fluor, du soufre, du phosphore, du fer, du magnésium, du calcium, du potassium, du zinc etc. Il est riche en vitamines du groupe B, c'est-à-dire B1, B2, B8, B17, en acide pantothénique et en vitamines antipellagreuses. Les minéraux, les oligo-éléments et les biocatalyseurs qu'il contient (qui peuvent jouer un rôle positif sur le rétablissement des os et des cartilages) existent sous une forme particulièrement assimilable par l'organisme et par les cellules. Le millet a aussi un effet réparateur dans le cas de carences et de faiblesse générale. Il est également excellent pour les mères en périodes d'allaitement. Sa consommation régulière est aussi recommandée pendant la période de guérison des fractures, et sa consommation améliorerait l'état des articulations et les douleurs liées aux maladies arthritiques. Extrait du fascicule mensuel de Waerland, avril 2003. Informations complémentaires : G. A. Ulmer, "Les effets curatifs spéciaux de l'avoine et du millet." « Pour soigner l'arthrose, citons, avant toute autre céréale, le millet qui constitue une alimentation brute naturelle. Moulu en farine, il peut alors être mélangé à divers plats et boissons. Le millet contient de nombreux minéraux et oligo-éléments mais surtout du calcium, de l'acide silicique, du phosphore, du potassium, du fluor ainsi que du magnésium (puissant catalyseur), des lipides et des glucides qui participent également à la constitution du squelette (os et cartilages). Ces minéraux, oligo-éléments et autres agents sont présents sous une forme fine permettant un rétablissement optimal des os et des cartilages. C'est justement cette forme fine qui est absorbée par l'organisme d'une manière unique. Celui-ci s'en sert non seulement pour dissoudre les accumulations scorifiées de substances minérales présentes mais aussi pour équilibrer les pertes en minéraux. C'est pourquoi il est impossible à la plupart des gens de soigner des maladies telles que l'arthrose en apportant des quantités non dissoutes et fortement concentrées en calcium, magnésium, fluor, silicium etc. Dans la plupart des cas, l'effet inverse se produit : les maladies du squelette deviennent encore plus graves. L'organisme utilise ces substances minérales, oligo-éléments et autres agents présents dans le millet sous une forme fine et naturelle, également pour enclencher la régénération nécessaire des scléroprotéines à l'aide du chimisme corporel. Les scléroprotéines (collagènes) des os, des vertèbres, des disques intervertébraux et des articulations peuvent alors se régénérer et augmenter leur surface. Parallèlement à ce processus, une lubrification continue des articulations a lieu, apaisant les douleurs. L'alimentation des patients souffrant de ces affections est manifestement trop faible en minéraux. »