

FARINE DE PÉPINS DE RAISIN bio 400g - Ecoïdées - INFINIE SANTE

Produit FARINE DE PÉPINS DE RAISIN bio 400g - Ecoïdées

Prix 2.66 EUR

Image produit



Résumé Source de fibres et de procyanidines. Antioxydant puissant. Réputée pour ses effets favorables sur la forme cardiovasculaire. Baisse des taux de cholestérol et de triglycérides. Contenance : sachet 400g Utiliser toujours nos produits sur l'avis d'un thérapeute

Description

A savoir : Les pépins de raisin sont une source connue d'OPC (procyanidine), un antioxydant puissant de la famille des polyphénols ; c'est en 1996 que la farine de pépins de raisin fut pour la première fois analysée par le centre de recherche de Weihenstephan (Allemagne) et que sa valeur nutritionnelle fut démontrée, sous l'impulsion d'un œnologue réputé, M. Winfrid Heinen. Cette farine, produite à partir des tourteaux de pépins dont on a extrait l'huile (première pression à froid), bénéficie d'une valeur nutritionnelle remarquable particulièrement adaptée à subvenir à nos besoins journaliers recommandés en antioxydants. Outre la procyanidine, elle contient aussi des flavonols, tels la catéchine et l'épicatéchine, dont les effets sont particulièrement favorables à la forme cardiovasculaire, notamment par la baisse des taux de cholestérol et de triglycérides et la prévention de certaines tumeurs. Utilisation : Consommer une petite quantité tous les jours est une bonne habitude pour apporter à notre organisme des éléments essentiels, sous une forme naturelle (pas d'extraction, de transformation...). Bienfaits : Son action antioxydante équivaut à 50 fois celle de la vitamine E et 18,4 fois celle de la vitamine C. Sa valeur ORAC* est de 1748 unités, celle de l'orange étant par comparaison de 7,45.4 grammes de farine de pépins de raisin, en ingrédient de pâte à pain ou pizza (ou tout simplement mélangé à un muesli, yaourt, compote, etc..) permet déjà de couvrir les besoins journaliers en valeur ORAC (5000 - 7000). Ses autres avantages, et non des moindres, sont de ne pas contenir de gluten et son exceptionnelle richesse en fibres (58%). Un produit parfait, en quelque sorte ! Consommer une petite quantité tous les jours est une bonne habitude pour apporter à notre organisme des éléments essentiels, sous une forme naturelle (pas d'extraction, de transformation...).