

# SUPERFRUITS CROQUANTS bio 250g - Ecoïdées - INFINIE SANTE

**Produit** SUPERFRUITS CROQUANTS bio 250g - Ecoïdées

---

**Prix** 10.90 EUR

---

**Image produit**



---

**Résumé** Apport d'énergie, de vitamines et d'oligo-éléments Mulberries\*, éclats de fèves de cacao\*, aronia\* chips de coco\* (chair de noix de coco séchée\* sucre de canne complet type muscovado\* 20%, sel). \*Produits issus de l'agriculture biologique Contenance : sachet 250g Utiliser toujours nos produits sur l'avis d'un thérapeute

---

A savoir : Les mélanges de superfruits ECOIDEES sont uniques ! Non seulement chaque ingrédient apporte sa propre énergie, mais l'association de différents saveurs – sucrées (goji, mulberries, chips de coco), acidulées (physalis), amères (éclats de fèves de cacao), astringentes (aronia) et boisées (pignons de cèdre de Sibérie) – en fait un régal pour toute la famille à toute heure de la journée. Utilisation : A grignoter tel quel ou mélanger dans un yaourt ou fromage blanc. Réhydratez ce mélange dans une infusion de maté ou de tulsi, complétez avec du lait ou du lait végétal, rajoutez un fruit type banane ou mangue, passez au mixer pour réaliser de délicieux smoothies. Ingrédients :

Mulberries séchées (Mûres Blanches) bio Le fruit du mûrier à soie, dont nous garderons le nom de Mulberry pour le différencier de la mûre de nos jardins, est un délicieux fruit sec au goût naturellement sucré. Fruits de l'arbre mûrier cultivé partout dans le monde pour alimenter les vers à soie, la consommation des mulberries est très populaire en Asie et au Moyen Orient. Ce n'est pas que pour son goût et sa texture que la Mulberry est si séduisante... En effet, elle est traditionnellement conseillée pour lutter contre l'anémie et la fatigue. Source de resvératrol, fer et vitamine C, seule ou associée à d'autres fruits secs, elle deviendra vite une habituée de nos cuisines. Les mulberries sont très populaires en Orient en tant que tonique et fortifiant. Elles sont connues pour « enrichir le sang », « lutter contre la fatigue, la pâleur, l'anémie », « améliorer les problèmes urinaires et digestifs ». Elles sont aussi préconisées aux femmes souffrant de syndromes menstruels ou après l'accouchement, ainsi qu'en période de convalescence. En médecine traditionnelle chinoise, on l'associe à d'autres plantes pour lutter contre l'insomnie, l'excès de nervosité, les vertiges et la somnolence, et pour tout déficit en énergie « Yin ». Baies d'Aronia séchées bio Dans le petit monde convoité des "superfruits", l'action antioxydante est déterminante pour considérer l'intérêt réel d'une baie par rapport à une autre. L'Aronia (Aronia Melaocarpa) a une action antioxydante plus élevée que les cranberries, les myrtilles, les framboises, cerises, grenade, mûres, cassis et mangoustan. L'Aronia est un véritable trésor d'antioxydants et de substances favorables au système cardio-vasculaire. De plus, l'Aronia est un arbuste extrêmement résistant et ne nécessite aucun traitement chimique. Alors que le goji de Chine tient le haut du pavé des valeurs nutritionnelles, les pigments de l'Aronia font partie des plus puissants antioxydants, et possèdent également des propriétés anti-inflammatoires. Cela n'est qu'un des aspects des vertus de l'Aronia. En faisant des investigations plus poussées, les scientifiques ont trouvé de multiples substances. Entre autre :- L'acide caféique (protège les cellules par la prévention de l'oxydation de la membrane cellulaire)- la delphinidine et la malvidine, des anthocyanes connus comme étant des antioxydants puissants- l'épicatéchine, un flavonoïde favorable au système cardio-vasculaire La présence de ces molécules dans l'aronia est déterminante pour les scientifiques, thérapeutes et nutritionnistes. Chips de coco bio torréfiées au muscovado Les chips de coco torréfiées au muscovado (sucre intégral à la saveur très typée) sont une gourmandise absolue ! Un délice ! Ce produit a été élaboré dans des conditions optimales. Il est certifié biologique et d'une source de commerce équitable. Ce produit est d'origine naturelle, et nous garantissons une absence totale d'OGM, de pesticides, de gluten, de résidus de produits chimiques. Il n'a été exposé à aucune stérilisation ni irradiation ionisante. Produit non déshydraté de qualité crue. Eclats de fèves de cacao bio Habituellement, les fèves de cacao sont torréfiées pour développer les arômes du chocolat avec lesquelles il est fabriqué. Ce faisant, une partie de sa richesse nutritionnelle est détruite. Or, il est désormais admis que la fève de cacao est un des « super-aliments » hautement conseillé pour sa richesse en antioxydants, en magnésium et autres minéraux essentiels. Consommer ces fèves non torréfiées, uniquement fermentées et séchées, permet par conséquent d'en obtenir toutes les vertus. Bienfaits : Apport d'énergie, de vitamines et d'oligo-éléments

## Description