

# Poudre d'açaï bio 150g - Anti-oxydant défense anturelle - Natura Force - INFINIE SANTE

**Produit** Poudre d'açaï bio 150g - Anti-oxydant défense anturelle - Natura Force

**Prix** 22.90 EUR

**Image produit**



**Résumé** Prévient et soulage les inflammations Propriétés antioxydantes Défenses naturelles Augmente les niveaux d'énergie Réduit la fatigue Contenance : Sachet de 150 g d'açaï Bio Utiliser toujours nos produits sur l'avis d'un thérapeute

**Description**

Informations : La baie d'açaï est particulièrement prisée des peuples indigènes qui vivent en Amazonie. Ils la consomment depuis une époque lointaine : l'époque précolombienne. On prête à ce petit fruit de multiples allégations. Utilisées comme plante médicinale, les baies pourpres ou violacées rappellent le bleuet, la baie de sureau mais aussi le cassis. Ces petits fruits sont très riches en glucides (52 %), en protéines (32 %) et en lipides de qualité. Parmi eux se trouvent des acides gras polyinsaturés (oméga 6) et mono-insaturés (oméga 9). La baie d'açaï contient aussi des fibres, des minéraux et des vitamines, dont de la vitamine B1 et E. Cette dernière est réputée pour ses propriétés antioxydantes. En outre, on y trouve également de grandes quantités de fer, ce qui en fait un fruit particulièrement riche sur le plan nutritionnel. D'autre part, la baie d'açaï est particulièrement riche en antioxydants naturels. On compare alors souvent ses vertus antioxydantes à celles de la canneberge. Ces vertus sont liées à la présence de polyphénols dans la baie, et notamment des anthocyanines et des proanthocyanidines. Les propriétés nutritionnelles de l'açaï sont fragiles. Pour en profiter, il faut donc consommer le fruit frais ou sous la forme d'une poudre. Cet extrait sec s'obtient par le broyage et le séchage à froid de la baie. De cette façon, on peut profiter des bienfaits du fruit, même en vivant à des milliers de kilomètres de ses lieux de culture. Et ses bienfaits sont multiples. La baie d'açaï se distingue par ses propriétés anti-inflammatoires majeures, mais aussi par sa capacité à s'opposer à la prolifération des cellules cancéreuses dans l'organisme. Ainsi, toutes les vertus de cette baie venue tout droit d'Amazonie se retrouvent dans cette poudre d'açaï biologique. Posologie : Pour consommer de la poudre d'açaï bio, il suffit de l'ajouter dans une préparation comme un jus de fruits, un yaourt, du fromage blanc ou encore, dans les céréales du matin. Il est également possible de les utiliser pour préparer un smoothie bowl, où on associe la poudre à des toppings gourmands et des fruits frais. On peut par exemple déguster la poudre d'açaï avec des baies de Goji, des graines de chia, des noix, des mélanges de fruits rouges ou encore, de la menthe et de la banane. Enfin, la poudre peut également s'ajouter à des préparations à desserts, de sauces, des glaces et sorbets ou encore, des compotes. Il existe mille et une façons de consommer de la poudre d'açaï : profitez-en pour découvrir de nouvelles recettes. Composition : La poudre d'açaï bio Natura Force est originaire d'Amazonie, et plus précisément du Brésil. Elle est également garantie 100 % naturelle, sans pesticides et sans OGM, et elle est conditionnée en sachet doypack kraft 150 grammes. Contre-indications : Il est recommandé aux femmes enceintes et allaitantes de demander conseil à un professionnel de santé avant toute complémentation. Protéger de l'humidité. Ne pas laisser à la portée des enfants