

FARINE DE MAÏS VIOLET bio 250g - Eroidées - INFINIE SANTE

Produit FARINE DE MAÏS VIOLET bio 250g - Eroidées

Prix 1.50 EUR

Image produit



Résumé

Lutte contre le vieillissement favorise la création de collagèneMaintient la forme du système cardio-vasculaireTend à réduire les caillots sanguins,Combat l'hypertensionAide à lutter contre le processus d'athérosclérose (perte d'élasticité des artères).Aide à la régulation et la réduction cholestérol, à l'amélioration de la circulation sanguine, à l'élimination des toxines.Contenance : sachet 250gUtiliser toujours nos produits sur l'avis d'un thérapeute

Description

A savoir : Notre maïs violet est issu d'une filière de petits producteurs situés dans les régions de Ayacucho et Huancayo au Pérou. Leur culture de maïs violet est ancestrale, dans la plus pure tradition des plantes spécifiquement originaires des Andes. Le maïs violet est une variété de maïs originaire des Andes.Il tient sa couleur particulière et ses propriétés nutritionnelles à sa grande richesse en anthocyanes, un pigment violet que l'on retrouve, par exemple, dans les myrtilles, l'aronia, le cassis, et dont l'intérêt est unanimement reconnu en forme naturelle.Intégrer la farine de maïs violet dans diverses préparations culinaires permet donc d'augmenter la consommation quotidienne d'anthocyanes tout en diversifiant les recettes. Le tout en découvrant des préparations traditionnelles andines et en s'inspirant d'ingrédients nouveaux pour cuisiner avec créativité.Au Pérou, il est la base de recettes traditionnelles telles la chicha morada (boisson à base de maïs violet, d'ananas et de coings), la mazamorra morada (porridge auquel sont rajoutés des fruits frais et secs). Ce maïs est aussi utilisé par les populations locales pour réaliser du pain, des tortillas, des sorbets et desserts variés. Les pigments qu'il contient servent aussi à colorer naturellement les plats.Utilisation : Son goût est doux, plutôt à tendance sucré.Il est possible de l'utiliser dans des recettes sucré ou salé : smoothie, gâteaux, pain, purée.Il donne également une couleur surprenante à vos préparations ! Bienfaits : Lutte contre le vieillissementfavorise la création de collagène et le renouvellement cellulaire ainsi que celui des tissus conjonctifs.Maintient la forme du système cardio-vasculaire.tend à réduire les caillots sanguins, combat l'hypertension ainsi qu'à fait baisser la pression artérielle.Ce super-aliment pourrait également permettre de lutter contre le processus d'athérosclérose (perte d'élasticité des artères).Les Anthocyanes présents dans le maïs violet aident également la régulation et réduction cholestérol, à l'amélioration de la circulation sanguine, à l'élimination des toxines et ont un effet anti-inflammatoire.