

La Spiruline : l'algue bleue du bien-être.

La Spiruline du Val de L'Eyre est 100% naturelle.



Cultivée dans des bassins sous des serres, la spiruline française est dans une démarche artisanale de qualité,

qui implique des méthodes de culture raisonnées et des techniques douces de production et de séchage.

La consommation en paillettes est recommandée par la Fédération Française des Spiruliniers.

- **Garantie sans OGM, pesticide, insecticide, additif**
- **Labellisée française avec un suivi microbiologique**
- **Sans traitement, ni cuisson**

Propriétés nutritionnelles

- 55 à 60% de **protéines** végétales (avec tous les acides aminés essentiels)
- **Caroténoïdes** (provitamine A) bons pour la peau.
- Teneur en **Fer** exceptionnelle et très assimilable.
- Riche en minéraux : calcium, phosphore, magnésium ...
- Présence de vitamine B12 importante.
- **Phycocyanine**, pigment bleu aux vertus détoxifiantes puissantes
- Acides gras $\Omega 6$.

A mélanger : Dans un yaourt, dans un jus de fruit, dans une soupe

Dosage : Dose journalière : 5 g (soit 1 cuillère à café égale) //100 g : Cure de 4 semaines

Les produits

- Le **Spirtonique pour le tonus** : Revitalisant puissant
Spiruline, Acerola (riche en vitamine C), Gingembre* (tonique), Guarana* (riche en caféine).*
- Le **Chocolat *(60% cacao, Eriba)**, façon gourmande d'allier la spiruline, mariage très agréable.
- * fabriqué par Cyril ROCH, pâtissier, Salles (33)
- Le **Spirarôme (Sésame, Fleur de sel, Spiruline, Thym)**, idéal pour les assaisonnements
 - Le **Gomaspir (Gomasio, spiruline 30%)**, pour allier à tous vos plats.



Jean Baptiste Vin-Ramarony

3 bis impasse Péléou ,Lugos

Tel : 0628062625

Email : Contact@spiruleyre.fr

Site web : www.spiruleyre.fr