

Açaï

Le fruit du bien-être
100 % Pulpe de fruit biologique

COCKTAIL DRAINANT

Régalez-vous avec un cocktail à base de raisins, citrons, cassis et persil reconnus pour leurs vertus dépuratives et diurétiques.

L'objectif étant d'éliminer les déchets et les toxines pour désinfiltrer les tissus et lutter contre la rétention d'eau. Si ce cocktail vous paraît un peu amer, ajoutez une cuillère de sucre.

Le raisin (72 calories pour 100g) renferme de la "vitamine P" (pigments anthocyaniques et polyphénols) qui renforcent la résistance des capillaires sanguins, augmentent l'activité de la vitamine C et ont une action protectrice sur le système cardio-vasculaire.

Le cassis (50 calories pour 100g) est riche en fibres, vitamines E, C et P. Ces vitamines ont une activité anti-oxydante qui permet à l'organisme de lutter contre le processus de dégénérescence cellulaire et les phénomènes inflammatoires.

Le jus d'un citron (29 calories) connu pour être rafraîchissant et désaltérant est riche en vitamines C.

Le persil (29 calories) regorge de vitamines et surtout de vitamines C et minéraux, essentiels au bon fonctionnement de notre organisme.

La recette :

La recette : Pour 2 grands verres, mélangez dans un mixeur:
 2 cuillères de poudre d'açaï
 250 ml de jus de raisin frais
 200 g de cassis
 le jus d'un citron
 quelques branches de persil



Anti-oxydant

Régénère

Anti-fatigue

Detox