

Açaï

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

COCKTAIL DÉTOX ÉNERGIE

Les toxines accumulées par notre organisme perturbent son fonctionnement et génèrent de la fatigue, un teint terne, une moindre résistance aux infections... Pour lutter contre ces maux, il faut favoriser le drainage grâce à l'aide de certains aliments.

La pomme (72 calories) est une bonne source à la fois d'antioxydants et de fibres alimentaires. Sa forte teneur en pectine favorise le métabolisme des gras

L'abricot (19 calories), est riche en bêta-carotène, un précurseur de la vitamine A et c'est également est une source de fer et de cuivre, deux minéraux essentiels.

L'orange (69 calories) recèle une quantité exceptionnelle de vitamine C ainsi que de nombreux composés biologiquement actifs possédant plusieurs propriétés santé.

Le céleri (6 calories) contribue à l'apport alimentaire en lutéine, un antioxydant.

Le gingembre (19 calories) aux propriétés anti-inflammatoires et anti-oxydantes. Il facilite également la digestion.

La recette :

La recette : Pour 2 grands verres, mélangez dans un mixeur:
2 cuillères de poudre d'açaï
2 pommes
non pelées
5 abricots
1 orange
1 branche de céleri
3 tranche de gingembre



Anti-oxydant

Régénère

Anti-fatigue

Detox