

Açaï

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

COCKTAIL ANTI-OXYDANT

Suivez notre recette de cocktail anti-oxydant au bon goût de fruits, riche en vitamine C.

La myrtille (69 calories par 100g) est une des baies les plus légères en sucre et en calories, sa richesse en fibres et en antioxydants lui confère des vertus coupe-faim, et elle est très diurétique.

La pomme (72 calories), est une source naturelle de flavonoïdes, anti-oxydants nécessaire à l'organisme et de fibres.

La fraise (36 calories par 100g) a forte teneur en antioxydants contribue à prévenir les maladies cardiovasculaires, les cancers et les problèmes liés au vieillissement.

La banane (90 calories) est riche en vitamines B6, potassium, calcium et autres composés actifs nécessaires à la bonne santé.

La recette :

Pour 2 grands verres, mélangez dans un mixeur:

2 cuillères de poudre d'açaï

8 myrtilles nettoyées

150 g de fraises nettoyées

250 ml de jus d'orange frais

1 banane

1 pomme non pelée



Anti-oxydant

Régénère

Anti-fatigue

Detox