



Propriétés des plantes et épices utilisées dans notre production





La fermentation permet d'extraire et de concentrer les propriétés actives des plantes et épices que nous utilisons. Si bien que nos produits sont bons ET participent à renforcer notre organisme.

| | | |
|---|-------------------------------|---|
|  | ARMOISE MEDICINALE | L'armoise est souvent conseillée dans le traitement des troubles digestifs , des douleurs articulaires et musculaires , de l'anorexie, des spasmes, de l'insomnie ainsi que pour l'expulsion des vers intestinaux. Cette plante présente aussi des effets antibactériens, toniques et diurétiques . |
|  | BASILIC | Antioxydant, le basilic retarde le vieillissement cellulaire et prévient l'apparition des maladies cardio-vasculaires et de certains cancers . Tonique digestif, il traite les ballonnements, les indigestions ou les aigreurs d'estomac. Fébrifuge et stimulant, il diminue la fièvre, les états fébriles et la fatigue. Le Basilic présente des avantages nutritionnels intéressants. Il est une bonne source de vitamines et de minéraux essentiels tels que la vitamine K, la vitamine A, la vitamine C, le calcium, le fer et le potassium. La vitamine K joue un rôle crucial dans la coagulation sanguine et la santé des os , tandis que la vitamine A est importante pour la vision et le système immunitaire |
|  | COMBAVA | Comme son cousin le citron, le combava a des vertus anti-inflammatoires grâce à sa teneur en vitamine C . Cette vitamine vous permettra de lutter contre les petits maux de l'hiver et est un très bon antioxydant pour l'organisme. |
|  | GINGEMBRE CURCUMA | Les bienfaits du <u>gingembre</u> sur l'ensemble de l'organisme sont nombreux et variés : il est actif sur la libido, favorise la digestion, atténue les nausées , c'est un excellent antioxydant, anti-inflammatoire et on lui reconnaît aussi des vertus anti-diabétiques et antidouleur , la racine de gingembre peut être utilisée notamment pour réduire les douleurs articulaires comme les tendinites ou l'arthrose, pour aider à la perte de poids, ou encore pour le bon fonctionnement du cerveau. |

Propriétés des plantes et épices utilisées dans notre production

| | | |
|---|---|---|
|  | <p>GINGEMBRE CURCUMA (suite)</p> | <p>Le <u>curcuma</u>, utilisé depuis des millénaires, est une épice aux multiples vertus. Il aurait de formidables propriétés anti inflammatoires et antioxydantes. Il préviendrait ou aiderait à traiter des affections aussi variées que la maladie d'Alzheimer, le cancer, les douleurs aux articulations, l'acné ou la dépression. Non seulement le gingembre et le curcuma sont excellents, mais leur association fonctionne encore mieux.</p> |
|  | <p>Fleurs d' HIBISCUS</p> | <p>Outre ses vertus désaltérantes, la tisane à l'hibiscus est connue pour ses vertus minceur, drainantes et digestives. Les fleurs infusées, de couleur rouge foncé, renferment une quantité importante de polyphénols (flavonoïdes et les anthocyanes), de la vitamine C et des acides de fruits.</p> |
|  | <p>Fleurs de HOUBLON</p> | <p>Le houblon est considéré comme une plante médicinale depuis des siècles, mais dans la phytothérapie moderne, les cônes entiers sont utilisés comme sédatifs pour traiter l'anxiété, les troubles du sommeil, les inconforts liés à la ménopause et les douleurs des menstruations.</p> |
|  | <p>ORTIE</p> | <p>Si l'ortie est réputée pour soulager l'arthrose ou les rhumatismes, elle a également des effets diurétique, dépuratif, anti-inflammatoire et tonique. Cette plante médicinale, utilisée en phytothérapie, peut être employée sous différentes formes (cataplasme, décoction, bain de bouche...) selon l'effet souhaité. L'ortie piquante est également reconnue pour ses bienfaits sur la peau. L'acné, l'eczéma, le psoriasis font partie des maux pouvant être atténués à l'aide des principes actifs de ce végétal. Enfin, l'ortie est aussi recommandée pour des problèmes rénaux tels que les calculs et des inflammations telles que la goutte.</p> |
|  | <p>PIMENT OISEAU</p> | <p>A Très riche en vitamine C, le piment oiseau contient aussi des vitamines A, E, de la bêta-carotène, de l'acide folique et du potassium. Très apprécié dans la médecine ayurvédique, il améliore la digestion et stimule les intestins. IL aide à soulager tensions et douleurs musculaires, tout en étant également antibactérien.</p> |

Propriétés des plantes et épices utilisées dans notre production

| | | |
|---|-------------------------------------|---|
|  | <p>THE VERT SENCHA</p> | <p>Sa teneur en polyphénols (catéchines) confère au thé vert sencha des propriétés antioxydantes mais aussi un effet bénéfique sur notre système immunitaire. Ce sont ces polyphénols qui favoriseraient effectivement l'immunité contre des agents pathogènes étrangers et lutteraient contre l'action des radicaux libres et le vieillissement prématuré des cellules. En plus d'être diurétique, sa consommation favorise l'évacuation des graisses hors des cellules graisseuses par activation enzymatique. Les composés phénoliques qu'il contient diminuent l'assimilation des glucides et des graisses alimentaires et limitent ainsi le nombre de calories absorbées.</p> |
|  | <p>VERVEINE</p> | <p>La verveine a un parfum frais, citronné et une saveur légèrement amère. Elle est riche en antioxydants, en flavonoïdes et en huiles essentielles, ce qui lui confère des propriétés anti-inflammatoires, antispasmodiques, digestives et calmantes. Elle est souvent utilisée pour traiter les troubles digestifs tels que les ballonnements, les nausées et les crampes d'estomac, ainsi que pour favoriser le sommeil et réduire le stress et l'anxiété.</p> |
|  | <p>Fleurs de SUREAU</p> | <p>Les fleurs du sureau ont un pouvoir sudorifique et expectorant, diurétique, antitussif, sécrétolytique et sont utilisées contre les refroidissements, la fièvre, la toux, le rhume, bronchite, refroidissement, maux de gorge et certaines affections virales... Tout est dans ses pétales ! Ils contiennent de la vitamine A (notamment un super antioxydant), de la vitamine C (notamment un super anti grise mine), de la vitamine E (notamment un super anti-inflammatoire), des acides gras essentiels. Par ailleurs, ils ont des qualités antibactériennes, cicatrisantes et astringentes.</p> |
|  | <p>Gousse de VANILLE</p> | <p>La vanille est reconnue pour ses propriétés anti-flatulentes et stimulantes pour le système digestif. Elle permettrait d'ouvrir l'appétit et de stimuler les enzymes favorisant la digestion. Elle contribue à soulager l'anxiété et le stress, lutter contre la fatigue physique et intellectuelle. Le goût et l'odeur de la vanille en font l'un des plus anciens aphrodisiaques traditionnels, que l'on utilise contre l'impuissance, les troubles sexuels et la frigidité.</p> |