

Bio St-Joseph+

Concentré à base de fruits et levures

- Cocktail de **fruits, levures** et **plantes aromatiques**
certains avec miel
- Boisson tonifiante, naturelle et vivante
- Riche en **nutriments** et **vitamines**
(zinc, cuivre, phosphore, potassium, etc.)
- Levure plasmolysée(*) à basse température
- Garanti sans pesticides ni OGM
- Convient aux régimes sans gluten

6 déclinaisons
pour soutenir
votre
organisme



Un apport d'éléments nutritifs simples que le corps reconnaît et assimile immédiatement.

Les levures plasmolysées, les miels et les plantes aromatiques favorisent une action de soutien de l'organisme, orientée sur les grands systèmes: digestif, circulatoire, nerveux, hormonal, articulaire, vitalité.

(*) Les levures, à l'état naturel, ne sont pas assimilables et sont évacuées par les voies naturelles et avec elles les nutriments qu'elles portent en elles. Pour y avoir accès et les métaboliser, il faut que la cellule de levure n'ait plus sa membrane, ce qui s'obtient à travers un processus complexe. On parlera alors de levure plasmolysée.

Les fruits rouges des BIO ST JOSEPH sont un substrat positif du microbiote et sont fortement antioxydants - indice ORAC* de 500 par cuillère à soupe. La levure-aliment est connue pour sa qualité nutritionnelle. Elle contient des minéraux, des oligo-éléments et des protéines.

Systèmes cible	Bio St-Joseph+
Équilibre hormonal	HAVA
Circulation sanguine	KEN
Système intestinal	LEHAIM
Vitalité-Convalescence	TODAH
Système nerveux	TOV
Articulations	KEREN LEV

Thérapie

Après le repas, 1 à 2 cuillères à soupe de Bio St-Joseph+.

Garder dans la bouche.

> Cure de 1 mois minimum

Les + de SantéVie

Des webinaires, conférences et formations pour tout savoir sur l'écosystème intestinal.

www.santevie.ch

*Méthode ORAC (Oxygen radical absorbance capacity): Fondée sur la capacité de l'échantillon testé (l'aliment) à neutraliser un radical libre introduit dans la solution. Les résultats sont exprimés en Trolox qui est l'équivalent hydrosoluble de la vitamine E par gramme d'échantillon testé. Nous comparons donc le pouvoir antioxydant d'un aliment face à celui de l'équivalent hydrosoluble de la vitamine E qui constitue la valeur de référence.