

Pianto Concentré végétal

- Cocktail de **végétaux** et plantes aromatiques
30kg de légumes et plantes aromatiques par bouteille
- Riche en **nutriments et vitamines**
(biotine – Vit. B8, manganèse, fer, calcium, etc.)
- Ultra-riche en anti-oxydants
- Source de fer
- Garanti sans pesticides ni OGM
- Idéal pour les régimes végétariens et sans gluten

Aucune
constipation
ne résiste à
Pianto !



17 Clos de la Fonderie
1227 Carouge (GE) - Switzerland
T +41 (0)22 300 56 18
contact@santevie.ch

www.santevie.ch

Pour réguler l'écosystème intestinal. Complément idéal de l'alimentation moderne

Notre alimentation moderne est de plus en plus carencée en nutriments de qualité. Nos modes de vie incitent notre corps à produire toujours plus de radicaux libres. Dès lors, un apport régulier en vitamines, protéines végétales et antioxydants est indispensable pour rétablir l'équilibre.

Le pouvoir antioxydant d'un aliment est mesuré par la méthode ORAC*. Selon les nutritionnistes, notre besoin ORAC quotidien est de 3'000 à 5'000 unités.

Cette méthode a permis de mettre en évidence les valeurs ORAC/gr indéniable du Pianto. Ces excellents résultats sont dus à la combinaison des sources d'antioxydants présents dans les préparations.

Le cocktail nutritionnel végétal PIANO agit directement sur l'écosystème intestinal qu'il régule et dynamise:

- Régulation du transit intestinal
- Équilibre de la flore bactérienne
- Apports de nombreux nutriments indispensables
- Fort pouvoir antioxydant
- Bien-être intestinal

Légumes ou fruits	Valeur ORAC/gr
Tomate	3
Oignon	4.5
Carotte	5
Epinards	13
Chou vert	18
Ail	19
Pianto	150

Thérapie

Durant la journée et/ou avant le coucher, mélangez 1 à 2 cuillères à café de Pianto dans 25 cl de liquide chaud ou froid.

> Pour renforcer encore l'action du Pianto, associez-le au Bio St-Joseph.

Les + de SantéVie

Formations en ligne et en classe
sur l'écosystème intestinal
et les combinaisons

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.