

Pianto Concentré végétal

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

Le parfait
régulateur du
transit !



Agit directement sur l'écosystème intestinal qu'il régule et dynamise grâce à ses composés bioactifs et son apport en nutriments.

Un procédé de fabrication très spécifique en 3 étapes : Fermentation, lyse cellulaire et concentration finale font du Pianto le produit idéal pour l'équilibre du microbiote.

La fermentation diminue fortement le taux de sucre de la betterave et augmente le nombre de métabolites (acide gras, vitamines, enzymes).

La lyse cellulaire décompose les bactéries et les composés bioactifs issus de la lactofermentation. Elle va favoriser le captage des éléments par les récepteurs des molécules. L'acide chlorhydrique active l'absorption en digérant les protéines, solubilisant les minéraux et libérant les vitamines. Il tue les bactéries agressives prévenant ainsi les intolérances alimentaires.

La concentration : c'est le moment de la filtration qui retire les éléments « non digérés » précédemment et la composition finale – ajout des extraits aromatiques – qui va conférer à chaque produit ses propriétés spécifiques.

- Régulation du transit intestinal
- Équilibre de la flore bactérienne
- Fort pouvoir antioxydant : voir tableau

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

Utilisation

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 PiantoBiotiques

***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.