



Le GAEC de Bré

vous propose leur Spiruline produite à la ferme,
à partir d'énergies renouvelables.

La Spiruline, cette microalgue aussi vieille que l'apparition de la vie sur Terre commercialisée aujourd'hui en raison de son extrême richesse en minéraux, vitamines et éléments nutritifs dont a besoin l'organisme, se place parmi les meilleures solutions d'avenir pour une alimentation saine et respectueuse de l'environnement.



«Aucun autre aliment que la spiruline ne réunit autant de nutriments essentiels à l'Homme»

(Dr Bernard Schmitt, nutritionniste, endocrinologue, diabétologue et directeur du CERNH.

La Spiruline:

On trouve cette microalgue ou plutôt cyanobactérie à l'état naturel dans certains lacs de la ceinture tropicale comme par exemple, au Tchad, au Kenya, en Inde, au Mexique ou encore au Pérou.

Elle vit plutôt en eau légèrement salée, alcaline et très chaude, à une température d'environ 30 à 40°C

Consommée déjà par le peuple inca en tant qu'aliment à part entière, son utilisation a perduré jusqu'à nos jours parmi les populations du monde.

On peut l'associer à son alimentation quotidienne sous la forme de poudre ou de micro granules.

Notre spiruline est produite à partir de 100% d'énergie renouvelable, les bassins sont chauffés à partir d'électricité et de chaleur produite sur la ferme.

Produite, récoltée, deshydratée, conditionnée sur la ferme

La Spiruline, Une source de vitalité pour tous



Valeurs Nutritionnelles:

10 GRAMMES DE SPIRULINE APPORTENT:

- Autant de protéines qu'un Oeuf
- Autant de Bêta-carotène que 200g de carottes crues
- Autant de Fer que 250g d'épinard cuits

Sources (Base Nutrifel : aprifel.com et Inra.fr)

Pour tous les ages,

Évite les carences alimentaires et renforce les défenses naturelles pour les enfants.

C'est un aliment équilibré en cas de stress, d'anxiété ou de fatigue pour les ados.

Un puissant allié antifatigue pour les personnes actives.

Un Cocktail naturel anti-âge pour les seniors

Que contient-elle ?

Des vitamines: A, B1, B2, B3, B5, B6, B8, B9, B12 et E
Des enzymes qui protègent des bactéries et des virus et qui possèdent une action anti-inflammatoire, régénératrice des cellules, facilitant la digestion, régulant les fonctions hépatiques et stimulant les défenses immunitaires

Des minéraux et oligoéléments : phosphore, magnésium, fer, zinc, lithium, calcium, carbonate de potassium, sodium, manganèse, sélénium, molybdène, cuivre, chrome, chlore.

Un taux élevé en acide gamma linoléique un acide gras insaturé de la famille des oméga 6, la source la plus importante après le lait maternel qui apporte souplesse, élasticité et douceur à l'épiderme.

Des pigments : de la chlorophylle, des caroténoïdes variés, de la superoxyde dismutase, de puissants antioxydants qui luttent activement contre les radicaux libres responsables du vieillissement des cellules et qui s'accumulent abondamment lors des efforts physiques intenses, amplifiant les courbatures et les crampes.

De la phycocyanine, le seul pigment bleu naturel pouvant servir de colorant alimentaire et auquel on attribue également une activité antioxydante.

Des acides aminés, environ 20, notamment 7 des 8 acides animés essentiels dont le corps a besoin en permanence.

Utilisation:

Demarrer progressivement la consommation:

1g, puis 2g, ect. (risque de transit accéléré sur les premiers jours)

- En consommation régulière: 1 à 5 grammes/jour
- 5 à 10 grammes par jour pour une «cure» sur plusieurs semaines.
- Enfants: adapter à 1gramme pour 20kg.

Conserver au sec, à l'abri de la lumière, à température ambiante et refermer le zip du sachet après ouverture.



Notes:

La Spiruline est déconseillée en cas d'hémochromatose (un taux de fer trop élevé dans l'organisme) ainsi qu'aux personnes souffrant de phénylcétonurie, souffrant d'insuffisance rénale ou en cas de traitement anticoagulants.

Espacer d'environ une demi-heure la prise de Spiruline et de café, thé,... En effet, la caféine, la théine, les tanins pourraient diminuer les effets de la Spiruline en inhibant l'absorption du fer.

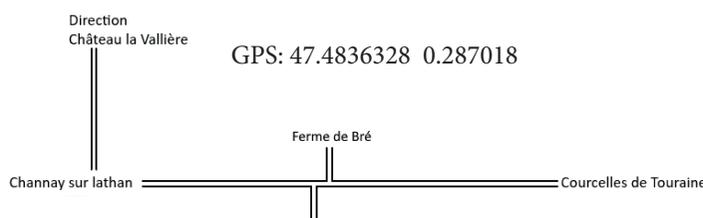
La Spiruline est un super aliment qui ne peut en aucun cas se substituer à un traitement médical ni à une alimentation variée. Si besoin, interrogez un médecin.

Pour Commander:

- À la Ferme, horaire d'ouverture
De 17h à 19h du Lundi au Vendredi
(Visite de la ferme possible sur rendez vous)
- Par Courrier (Bon de commande ci joint)



FERME DE BRÉ
37330 - CHANNAY SUR LATHAN
315 105 098 RCS TOURS
Tel: 02 47 38 26 86
www.spiruline-valdeloire.fr
Mail: gaec-reconnu-de-bre@orange.fr



IMPRIMÉ PAR NOS SOINS - OCTOBRE 2020
NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.

Bon de Commande Date: _____

Nom: _____

Adresse postale: _____

Téléphone: _____

Mail: _____

Dénomination	Quantité	Prix unitaire (*selon quantité, voir en dessous)	Total
Spiruline en paillettes (sachet de 100g)		20.00€	
Spiruline en poudre (sachet de 100g)		22.00€	
Spiruline brute après séchage (sachet de 200g)		36.00€	
Sous total:			
Frais de port:			
4€ pour 1, 2 ou 3 sachets, 8€ pour 4 ou plus.			
Total			

Spiruline "paillettes" en sachet de 100g

	1 sachet	à partir de 3 sachets	à partir de 10 sachets	à partir de 20 sachets
Prix unitaire	20.00€	19.00€	18.00€	16.00€

Spiruline "poudre" en sachet de 100g

	1 sachet	à partir de 3 sachets	à partir de 10 sachets	à partir de 20 sachets
Prix unitaire	22.00€	21.00€	20.00€	18.00€

Spiruline "brute après séchage" en sachet de 200g

	1 sachet	à partir de 3 sachets	à partir de 10 sachets	à partir de 20 sachets
Prix unitaire	36.00€	35.00€	33.00€	30.00€

A envoyer accompagné de votre règlement à:
GAEC de Bré
65 Bré - 37330 - Channay sur Lathan