

D'un coup d'œil:
LE MORINGA, PLANTE DES SUPERLATIFS

7x plus de vitamine C qu'une	4x plus de vitamine E que des	4x plus de vitamine A que des
 orange	 germes de blé	 carottes
25x plus de fer que les	20 acides aminés dont	4x plus d'acide folique que
 épinards	 8 acides aminés essentiels	 le foie de bœuf
17x plus de calcium que	15x plus de potassium que	2x de protéine que
 le lait de vache	 des bananes	 le soja

46 antioxydants et un grand nombre de polyphénols avec une valeur jusqu'à

109.000

unités ORAC*

*Oxygen Radical Absorbance Capacity) par gramme

Une forte concentration de

ZEATINE*

*Une hormone végétale optimisant l'absorption et la transformation des nutriments.

Distribué par

Le Comptoir du Moringa
Le Village

F- 66500 Nohèdes

Tél : +33 (0)468053125

Mail: info@lecomptoirumoringa.eu

www.lecomptoirumoringa.eu



moringa
back to balance



MORINGA OLIFEIFERA
UN TRESOR NATUREL POUR
L'HOMME ET L'ANIMAL

fr.moringagarden.eu

MORINGA OLEIFERA – LA PLANTE LA PLUS RICHE EN VITAMINES SUR TERRE

MORINGA OLIFEIRA – L'ARBRE MIRACLE

S'il n'y avait pas d'autres aliments sur terre, il serait possible de vivre exclusivement de l'arbre de Moringa. Trois arbres suffisent pour couvrir les besoins d'une famille moyenne en substances nutritives.

Le Moringa mérite bien son nom d'«arbre miracle» ou «arbre de longue vie». Son abondance en nutriments garantit une vie saine. Ses graines éliminent les bactéries et les virus dans l'eau et fournissent une huile de haute qualité.

Notre Moringa est laissé à cent pour cent à l'état naturel, cultivé sans engrais ni produits phytosanitaires. La plante pousse dans le sud-est de Tenerife, au milieu de l'Atlantique, à l'écart de l'industrie et de la pollution, quasiment comme à l'état sauvage.

Les feuilles de Moringa sont cueillies avec le plus grand soin, elles sont séchées à l'abri du soleil, puis finement broyées.



UN CONCENTRÉ D'ÉNERGIE AUX VERTUS RAJEUNISSANTES

Le Moringa olifeira est une des plantes de la terre les plus chargées d'énergie: dans certaines conditions sa croissance peut atteindre jusqu'à 8 m par an.

Toutes les parties de l'arbre sont utilisables: racines, feuilles, fleurs, graines, et même l'écorce et le tanin.

Le feuillage est riche en substances nutritives: vitamines, sels minéraux, oligoéléments, acides aminés et antioxydants. Les antioxydants jouent un rôle important dans le processus de vieillissement. Cela fait du Moringa une véritable source de jeunesse. Des substances végétales secondaires renforcent cet effet.

Le Moringa

- haute biodisponibilité
- composition équilibrée
- avec un spectre particulièrement riche de nutriments
- dont les acides aminés essentiels

COMMENT L'UTILISER?

Réduites en poudre, les feuilles de Moringa peuvent être ajoutées à la nourriture, prises avec du liquide ou en capsules. Elles peuvent notamment servir à épicer des plats ou être utilisées dans la pâtisserie.

Si les feuilles sont coupées, le Moringa peut servir à faire des infusions.

On peut aussi utiliser en cuisine les feuilles entières. Avec les cosses, elles permettent de créer des plats raffinés.

Nous contrôlons chaque étape de la production et de l'emballage afin de fournir un produit fiable et de la plus haute qualité.

Une contribution précieuse à l'alimentation de tous les jours.

„Que ton alimentation soit ta première médecine.“

Hippocrate, médecin grec de l'Antiquité



Une cuisine sans Moringa est comme un boulanger sans farine.