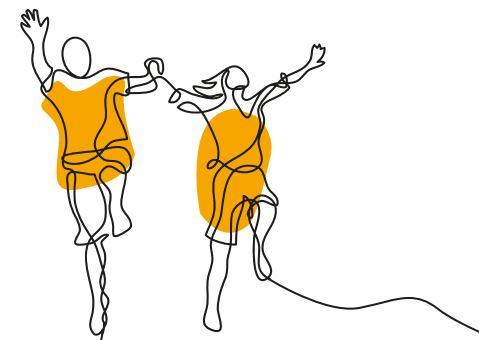


QUINTESENS

L'huile ADULTE

Pour bien fonctionner, l'organisme a besoin d'un apport spécifique et équilibré en acides gras essentiels, hors, 99,3% de la population à l'âge adulte est notamment carencée en Oméga-3.



4 HUILES COMPLÉMENTAIRES
POUR VOUS APPORTER LE PARFAIT ÉQUILIBRE ET POUR EN FINIR AVEC LES DÉFICITS COURANT EN ACIDES GRAS ESSENTIELS.

AU QUOTIDIEN, CETTE HUILE VOUS APPORTE...

ET COUVRE :

- La moitié des apports conseillés en **OMÉGA-6**, sous leur forme linoléique. Le reste de l'alimentation apporte aisément l'autre moitié.
- Un ratio **OMÉGA-6/OMÉGA-3** DE 2,3, qui répond favorablement aux recommandations des nutritionnistes.

90% de vos besoins en **OMÉGA-3** contribuant au maintien d'une cholestérolémie normale⁽¹⁾

92% de vos besoins en **VITAMINE E** pour protéger vos cellules de l'oxydation

REMPLEZ VOTRE HUILE HABITUELLE



SALADES



CUISSON DOUCE < 140 °C



FOUR



PAS DE FRITURE

INGRÉDIENTS

- Olive Vierge Extra* • Colza Vierge* • Tournesol Oléique* • Lin Vierge*

* Issus de l'agriculture biologique.

VALEURS NUTRITIONNELLES	100 g	3 C.À.S./J = 30 g
ÉNERGIE	3768 kJ - 900 kcal	1130 kJ - 270 kcal
GRAISSES (LIPIDES)	100 g	30 g
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	11,2 g	3,3 g
DONT ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	67,1 g	20,1 g
DONT ACIDES GRAS POLY-INSATURÉS	21,7 g	6,5 g
- OMÉGA-3 ALA	6,65 g	2 g
- OMÉGA-6 LA	15,1 mg	4,5 mg
RAPPORT OMÉGA-6/OMÉGA-3	2,27	2,27
VITAMINE E	37 mg	11 mg
ABSENCE DE GLUCIDES, SUCRES, PROTÉINES ET SEL		

FABRIQUÉE EN FRANCE

