

L'Eau Vive

PARTAGEONS DU BIO
ET PLUS ENCORE

BIOCLUB'MAG



Le magazine gratuit du réseau L'Eau Vive | Printemps 2014

en partenariat avec
Odélices.com

DOSSIER RECETTES

CONSEILS BIEN-ÊTRE

*Bronzer, que cuisiner
pour préparer sa peau
au soleil ? p.14*

CUISINER SANS GLUTEN

p.22

PRODUITS DU MARCHÉ

Le citron p.6

Le blé tendre p.29

*15 recettes
gourmandes
à l'intérieur !*



QUINTESENS



Parce que les bilans santé démontrent à quel point notre alimentation est carencée en Oméga 3 et DHA, et parce que nos besoins sont différents selon notre âge et notre condition, Quintesens a conçu les 1^{ers} mélanges d'huiles complets et équilibrés qui tiennent compte de vos besoins nutritionnels* et cela tout au long de votre vie.

Fini les mélanges aléatoires, fini les apports nutritionnels approximatifs, fini les bouteilles périmées dans les placards... Vous disposez désormais de véritables alliés-santé pour votre cuisine de tous les jours et celle de vos enfants !

POURQUOI CES HUILES SONT SI BONNES ? (pour la cuisine et la santé)

- Des mélanges conçus par des Nutritionnistes et une Naturopathe
- Des apports adaptés à vos besoins en Oméga 3, 6, 9 et Vitamine E
- Les seules huiles naturellement riches en DHA, l'Oméga 3 du cerveau
- Des huiles Bio pressées à froid
- Des saveurs naturelles et fruitées



Maternité

4 à 36 mois

3 à 9 ans

jusqu'à 50 ans

50 ans et plus

www.quintesens-bio.com



*ANC par population. Source ANSES 2011