

**AVEC MES PLANTES  
DE L'HIVER**

**JE NE ME  
PLANTE PAS !**

**TOUS RÉUNIS  
POUR UN BRUNCH  
A L'ANGLAISE !**

**CHOCOLAT  
FONDRE D'AMOUR  
POUR NOTRE ROI**

**SUCRES NATURELS  
UNE PEAU  
ENCORE PLUS DOUCE**

**DISJONCTÉE  
Ms CUPCAKE  
MET L'AMBIANCE**

**ABD AL MALIK & PIERRE RABHI  
DES HOMMES DE PAROLE**

**"QU'ALLAH BÉNISSE LA FRANCE". "NOS VOIES D'ESPÉRANCE".**

JANVIER-FÉVRIER 2013 - 2,00 €



# Pour la santé, il faut **VARIER** les huiles.

Mais quitte à vous proposer un mélange,  
autant qu'il réponde réellement  
à **VOS besoins nutritionnels !**

## L'huile d'Olive ne suffit pas à couvrir vos besoins nutritionnels...

C'est pourquoi nos nutritionnistes lui ont associé 3 huiles pressées à froid aux vertus complémentaires : du Lin pour les Oméga-3, du Colza pour les Oméga-3 et -6, et du Tournesol pour la Vitamine E.

Chaque huile est **parfaitement dosée** de façon à assurer une couverture optimale de vos besoins nutritionnels (ANC Adultes source ANSES 2011).

Ce mélange sur-mesure est le seul à couvrir 90% de vos besoins en Oméga-3 pour la **régulation du cholestérol** et 91% de vos besoins en Vitamine E pour **protéger vos cellules** du vieillissement prématuré.

Avec un rapport Oméga-6 / Oméga-3 inférieur à 2,5  
cette huile **corrige les déséquilibres** responsables  
de nombreux terrains inflammatoires.

La richesse naturelle en Oméga-9  
et en Vitamine E de ce mélange  
le protège de l'oxydation et  
vous permet de l'utiliser à froid  
comme à chaud (jusqu'à 140°C).

