

On en parle

Détox de printemps:
les pièges à éviter

Manger sain

L'Aloe vera
débarque dans
votre cuisine



De la tendinite aux rhumatismes Maîtriser la réaction inflammatoire

Bon geste
Bourgeons et
tisanes contre le
rhume des foins

Rencontre
Le cannabis
médical entre
peurs et promesses

Aromathérapie
Citron, bergamote,
mandarine: se relaxer
avec les agrumes

01175 - 188 - F: 4,20 € - RD



MA CUISINE ANTI-ÂGE



Conçue par des nutritionnistes



Riche en Oméga 3, en DHA et en Vitamine E



1^{ère} pression à froid



Production en France



L'huile [50+]

La seule huile adaptée à vos besoins nutritionnels après 50 ans !

Pour entretenir le bon fonctionnement de votre organisme (mémoire, cœur, cholestérol, vision...), il est essentiel de consommer davantage d'Oméga 3, de DHA et de Vitamine E. Cela est encore plus vrai après 50 ans puisque vos besoins évoluent.

Oméga 3 + Vitamine E + DHA = le trio anti-âge !

Ces 3 nutriments, que l'on trouve exclusivement dans certaines matières grasses, agissent en synergie et jouent un rôle essentiel sur le bon fonctionnement de votre organisme.

Les **Oméga 3** interviennent sur l'ensemble de votre structure cellulaire.

La **Vitamine E**, antioxydant naturel, protège vos cellules du vieillissement prématuré.

Le **DHA**, quant à lui, contribue au bon fonctionnement de la mémoire, du cœur et de la vision.

On l'appelle aussi « Acide Cerveonique » pour son action essentielle sur le cerveau. Or, aujourd'hui, **99 % de la population est carencée en DHA !***

L'huile [50+], des apports sur-mesure en Oméga 3, Vitamine E et DHA !

L'huile [50+] Quintesens n'est pas un mélange aléatoire ! Il a été conçu par des nutritionnistes à partir de vos besoins nutritionnels spécifiques après 50 ans.

Association exclusive de 6 huiles, cette huile « tout-en-un » vous garantit des apports adaptés en DHA pour la **mémoire** et le **cœur**, mais aussi en Oméga 3 pour le **cholestérol**, et en Vitamine E pour **protéger vos cellules** du vieillissement prématuré.

Délicieusement fruitée, elle remplacera avantageusement votre huile habituelle, pour une cuisine anti-âge au quotidien.

Aucune autre huile n'en fait autant pour votre santé !



Agence Nature - www.agence-nature.fr - Photo: Denis Favre

*ANC. Source : ANSES 2015.

QUINTESENS



Infos et points de vente sur : www.quintesens-bio.com ou Tél. 04 13 57 03 92