

Naturelles

08

BIEN SE NOURRIR - BIEN SE SOIGNER - BIEN-ÊTRE

REGIONS
Provence-
Côte d'Azur &
Pays de Savoie

ENQUÊTE

Thermothérapie :
un outil
thérapeutique
oublié qui revient
sur le devant
de la scène...

BIEN SE NOURRIR

La dissociation
alimentaire en
naturopathie
moderne

BIEN SE SOIGNER

Pourquoi et
comment se
protéger des
perturbateurs
endocriniens

BIEN-ÊTRE

Cultiver l'estime de
soi chez l'enfant

DOSSIER

*Ménopause...
ou la valse des hormones*

BE/LUX: 6,80 € - CH: 11,10 FS


L 11767 - B - F - 6,50 € - RD




QUINTESENS

“ Que ton alimentation soit ta première médecine ! ” Hippocrate



 Des mélanges d'huiles sur-mesure

 Conçus par des Naturopathes et des Nutritionnistes

 Apports garantis en Oméga-3 et DHA



Pourquoi les huiles Quintesens sont-elles uniques ?

1. Les seules huiles réellement adaptées à vos besoins

Contrairement aux mélanges du commerce, nos mélanges ne sont pas élaborés de manière aléatoire. Chaque mélange est unique et **élaboré à partir des Apports Nutritionnels Conseillés officiels** par tranche d'âge (ANC - source ANSES 2011).

Vous avez ainsi la **garantie d'une couverture complète et adaptée** en Oméga-3, Oméga-6, Oméga-9, Vitamine E et DHA (l'Oméga-3 indispensable au cerveau).

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

2. Les seules huiles naturellement riches en DHA*

Plus d'une personne sur 2 est aujourd'hui carencée en DHA. Une carence d'autant plus préoccupante que cet Oméga-3 spécifique intervient dans le développement puis le **bon fonctionnement du cerveau, du cœur et de la vision**.

Parce que certaines périodes de la vie nécessitent une vigilance nutritionnelle accrue, nos mélanges [Maman], [Bébé], [Enfant] et [50 ans+] sont tous **naturellement riches en DHA**. Un apport d'autant plus précieux qu'on le trouve difficilement dans notre alimentation au quotidien.

3. L'assurance d'une cuisine saine et équilibrée

Nos mélanges remplaceront avantageusement votre huile de tous les jours. Leur richesse naturelle en Oméga-9 et en Vitamine E vous permet de **les utiliser à froid comme à chaud** jusqu'à 140°C (pas de friture). Vous avez ainsi l'assurance d'une cuisine saine et équilibrée sans le moindre changement d'habitude.

“ Fini les carences ! Ces mélanges d'huiles santé, plusieurs fois primés, permettent quel que soit votre âge, d'équilibrer vos apports en Acides Gras Essentiels et en Vitamine E. ”



ATTENTION !

Pour être adapté à l'âge, un mélange d'huiles doit répondre à un besoin nutritionnel spécifique et scientifiquement validé (ANC).

Méfiez-vous des mélanges soi-disant sur-mesure, souvent incomplets et qui ne couvrent pas réellement vos besoins journaliers.



* Huile de poisson, issue de la pêche durable, désodorisée et filtrée pour supprimer dioxines, PCB et métaux lourds. Fournisseur Breton certifié « Friend of the Sea ».



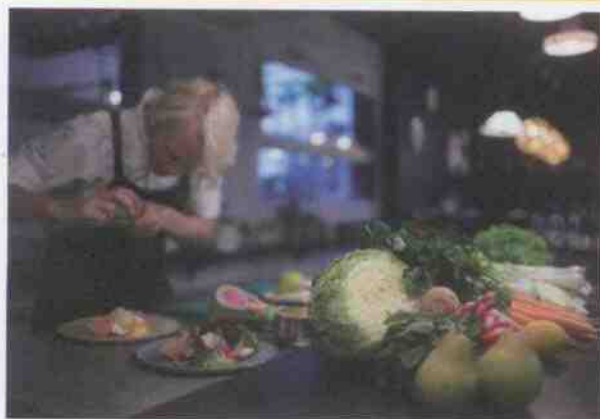
Infos et points de vente sur www.quintesens-bio.com - 04 13 57 03 92

QUINTESENS :

Donner du sens à son alimentation

Sébastien Loctin, fondateur de la marque Quintesens (installée à Aix en Provence), est issu du monde de l'agro-alimentaire industriel. Il a décidé en 2009 de tout plaquer pour dit-il, créer une marque sincère, intègre et bienveillante qui redonne du sens à notre alimentation en proposant une gamme de produits sains, équilibrés, gourmands et totalement exempts des moindres intrants chimiques, à travers un cahier des charges plus strict que le Bio. Conçue en France par des nutritionnistes la gamme « d'huiles santé bio » qui a retenu notre attention propose 5 variétés « bien pensées » garantissant des apports nutritionnels adaptés à chaque âge (de bébé à 50 ans et plus), et permettant de corriger les déficits en Oméga-3, DHA et Vitamine E qui concernent l'ensemble de la population. Chacune est dosée selon les besoins nutritionnel de la cible à laquelle elle s'adresse. Celle conçue pour les futures mamans regroupe 6 huiles indispensables à une bonne protection cellulaire : lin, olive, colza, bourrache, poisson sauvage et tournesol. La marque propose également 3 vinaigrettes bio originales et savoureuses imaginées par Valérie Cupillard, notre collaboratrice « recettes santé » ! ●

Plus d'informations sur www.quintesens-bio.com



JOYA LIFESTORE À NICE : PLUS QU'UN RESTAURANT, UN CONCEPT !

Inspiré de la vague des « concept stores », Joya est un commerce d'un nouveau genre où tout est disponible à la vente : déco, vins, plantes, vaisselles. Vous pourrez même apprendre à faire le plat du jour lors des cours de cuisine du mercredi !

Voilà une enseigne à vivre tous les jours de la semaine grâce à son restaurant, son bar à vins et champagne, ses espaces de travail collaboratif, sa boutique de déco, son « kids corner », et sa librairie. JOYA Lifestore profite des rayons de soleil

du quartier de la place du Pin, à deux pas du Port de Nice, centre de vie très apprécié des niçois et des nombreux touristes. ●

<http://joyalifestore.com>