

Rencontre
Michel Pierre:
les herboristes
ont de l'avenir

On en parle
À Pâques, optez
pour un chocolat
éthique et durable!

Curcuma, cannelle, girofle

Se soigner avec les épices

Au jardin
Tout sur l'effet
rajeunissant
de la pâquerette

Savoirs & culture
Plongez dans le plus
vieux manuel de
phyto du monde

Huiles essentielles
Deux formules pour
apaiser les malades
d'Alzheimer

M 01175 - 189 - F: 4,90 € - RD



QUINTESENS 

MA CUISINE ANTI-ÂGE
AVEC L'HUILE [50 +]

À partir de 50 ans, l'équilibre c'est encore plus vital !

RICHE EN
DHA

pour le bon fonctionnement
de la **mémoire**, du **cœur**
et de la **vision**.

RICHE EN

$\Omega 3$
Oméga**3**

pour la régulation
du **cholestérol**

RICHE EN
VIT. E

pour la protection
des **cellules**
contre le vieillissement
prématuré



Pour entretenir le bon fonctionnement de votre organisme (mémoire, cœur, cholestérol...), il est essentiel de consommer davantage d'aliments riches en Oméga-3, en DHA et en Vitamine E. Cela est encore plus vrai après 50 ans période à partir de laquelle vos besoins évoluent. Association de 6 huiles Bio aux apports complémentaires, **QUINTESENS [50+]** est le seul mélange adapté à vos nouveaux besoins nutritionnels à partir de 50 ans.*



Conçue par
des **nutritionnistes**

Riche en **DHA** car il est acquis qu'avec l'âge, la conversion de l'ALA en DHA ne se fait plus. Cet Oméga-3 à chaîne longue intervient sur le **bon fonctionnement cérébral et cardio-vasculaire**, mais aussi sur le maintien de la vision.

Une cuisine saine et gourmande

Cette huile tout-en-un délicieusement fruitée, remplacera avantageusement vos huiles habituelles. Parce que rester en bonne santé, ça commence dans l'assiette.

Aucune autre huile n'en fait autant pour votre santé après 50 ans !

*source ANSES (ANC par population)

QUINTESENS 

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