

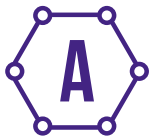
HUILE DE PÉPINS DE RAISIN

Complément parfait de tous nos produits à base de Ganoderma, ce supplément unique est un équilibre révolutionnaire d'acides gras essentiels, notamment linoléiques et tocophérols, qui contribue au maintien d'une bonne santé et améliore l'aspect général de la peau.

SES NOMBREUX AVANTAGES COMPRENNENT:



Une excellente source d'acides gras oméga-6, favorables à la santé cardiaque.



Excellente pour votre peau, grâce à ses antioxydants qui contribuent à améliorer l'élasticité, l'hydratation et la douceur de la peau¹ pour une apparence plus jeune.



Composée d'acides gras essentiels tels que l'acide linoléique, qui peut contribuer à améliorer la tension artérielle².

DÉMYSTIFIER LES GRAISSES

- 42 % des gens pensent que toutes les graisses augmentent le cholestérol. La vérité est que votre corps a besoin de lipides pour une performance optimale!
- Certaines bonnes graisses sont les graisses polyinsaturées et monoinsaturées que l'on trouve dans les graines, l'avocat, le chou frisé, le tahini, etc.
- Les mauvaises graisses que vous devez essayer d'éviter sont les graisses saturées et les graisses trans, que l'on trouve plus fréquemment dans la viande rouge, le porc et les huiles excessivement transformées.



COMMENT LES UTILISER

Prendre une gélule deux fois par jour



DES FAITS AMUSANTS SUR LES RAISINS



- Les raisins (*Vitis vinifera*) sont réputés pour leur valeur nutritionnelle depuis des milliers d'années. Les Égyptiens mangeaient du raisin il y a plus de 6 000 ans et plusieurs philosophes de la Grèce antique ont loué le pouvoir de guérison du raisin, généralement sous forme de vin !
- Les Égyptiens mangeaient du raisin il y a plus de 6 000 ans et plusieurs philosophes de la Grèce antique ont loué le pouvoir de guérison du raisin, généralement sous forme de vin!
- Il faut environ 1,3 kg de raisins pour faire une bouteille de vin.
- Le raisin est composé à 80 % d'eau, ce qui en fait un aliment hypocalorique parfait!

LE SAVIEZ-VOUS?

L'huile de pépins de raisin est riche en vitamine E, un antioxydant alimentaire qui aide à réduire les cellules endommagées par les radicaux libres. La vitamine E³ est bien connue pour réduire le taux de cholestérol, contribuant ainsi à la prévention des maladies cardiovasculaires.

Ressources

1. <http://pi.oregonstate.edu/mic/health-disease/skin-health/essential-fatty-acids>
2. [https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4988453/#:~:text=Regarding%20the%20fatty%20acid%20\(F,A,and%2075.3%25%20of%20total%20FA.&text=Grape%20seed%20oil%20has%20a,of%2085%25%E2%80%939390%25](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4988453/#:~:text=Regarding%20the%20fatty%20acid%20(F,A,and%2075.3%25%20of%20total%20FA.&text=Grape%20seed%20oil%20has%20a,of%2085%25%E2%80%939390%25)
3. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4988453/>