ISWARI

SAGESSE DE LA NATURE



PROFIL DU PRODUIT

ÉVEIL DU BOUDDHA

Reishi & Arabica

PROFIL DU PRODUIT

ÉVEIL DU BOUDDHA

Café & Reishi



- **RICHE EN MAGNÉSIUM, FER, PHOSPHORE ET FIBRES**
- **RICHE EN ACIDES GRAS OMÉGA-3**
- **SOURCE DE MANGANÈSE ET DE PROTÉINES**
- **SANS SUCRE AJOUTÉ.**
  Contient des sucres naturellement présents.

DESCRIPTION DU PRODUIT :

Mélange pour petit-déjeuner instantané qui peut être préparé avec la simple addition d'eau, de lait ou de boisson végétale ! C'est une excellente source de fibres, d'acides gras essentiels et de minéraux.

Très digeste et à la fois rassasiant, l'Éveil du Bouddha est l'option idéale pour votre petit déjeuner. Un véritable réveil du corps, de l'esprit et de l'âme qui illuminera votre journée !

INGRÉDIENTS :

Sarrasin moulu, Souchet moulu, Graines de tournesol, Lin moulu, Lucuma en poudre, Graines de Chia moulues, Champignons Reishi moulus, Café lyophilisé en poudre et Cannelle en poudre.

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g		AR* /VNR**
Énergie kJ/kcal	1781/427	21%*
Matières grasses	19g	27%*
dont acides gras saturés	2,4g	12%*
Glucides	42g	16%*
dont sucres	7,2g	8,0%*
Fibres alimentaires	20g	-
Protéines	12g	24%*
Sel	0,05g	<1%*
Calcium	137mg	17%**
Fer	3,4mg	24%**
Phosphore	231mg	33%**
Cuivre	0,2mg	20%**
Manganèse	0,8mg	40%**
Potassium	486mg	24%**
Magnésium	171mg	45%**

100G DE CE PRODUIT FOURNIT :

- 20g de fibra
- 171mg de Magnésium (46% de la VNR)
- 1,1mg de Manganèse (40% de la VNR)
- 231mg de Phosphore (33% de la VNR)
- 486mg de Potassium (24% de la VNRN)
- 3,4mg de Fer (24% de la VNR)
- 4,3g d'oméga-3
- 50mg de caféine

ISWARI

FR_Produtct_profile_DB_Reishi_Cafe_01
May 26, 2020 10:56 AM

PROFIL DU PRODUIT

ÉVEIL DU BOUDDHA

Café & Reishi

Le **sarrasin moulu** est le principal constituant de ce produit, ce qui confère au mélange une teneur importante en glucides complexes et en fibres - responsables de la sensation de satiété qu'il procure.

Le **souchet moulu**, obtenu par la mouture d'un tubercule appelé ainsi, a un goût légèrement sucré et se distingue par sa teneur élevée en graisses insaturées, ses propriétés antioxydantes et la présence de vitamine E. Le souchet est fondamentalement un excellent allié pour sucrer le mélange légèrement et naturellement et aussi une excellente alternative aux amandes moulues, dans de nombreuses recettes.

Les **graines de tournesol** sont une excellente option diversifier et enrichir l'alimentation quotidienne, en particulier pour augmenter la consommation de graisses insaturées ("bonnes graisses") et de minéraux.

Les **graines de lin moulues** et les graines de chia sont d'excellentes sources de protéines végétales et de minéraux tels que le fer et le calcium. Elles ont aussi une teneur élevée en oméga-3. Elles contribuent également à la sensation de satiété.

La **lucuma** est un fruit originaire d'Amérique du Sud, consommé surtout au Pérou. Une fois déshydratée et transformée en poudre, elle est utilisée comme alternative au sucre. Sa concentration en sucres naturellement présents, sa teneur élevée en fibres et sa densité nutritionnelle font de la lucuma une excellente option pour sucrer ce mélange de petit déjeuner. Curieusement, elle a aussi des propriétés émulsifiantes, donnant une texture crémeuse et veloutée.

Les **champignons Reishi** sont originaires d'Asie, où ils sont souvent utilisés pour leurs propriétés fonctionnelles/thérapeutiques - principalement associées au renforcement du système immunitaire. Ils ont un goût intense et amer. Cependant, la dose utilisée dans cet Éveil du Bouddha s'harmonise parfaitement avec les profils de goût (et d'arôme) du café et de la cannelle.

Le **café lyophilisé** en poudre que nous utilisons dans ce mélange conserve toutes ses caractéristiques sensorielles très appréciées (goût et arôme sui generis) et ses avantages nutritionnels. Cette note de café offre une version de l'Éveil du Bouddha avec de la caféine pour commencer la matinée avec plus de concentration et d'énergie.

SUGGESTIONS D'UTILISATION :

Porridge : Ajouter 4 c. à soupe d'Éveil du Bouddha à 90ml de boisson végétale

Yaourt : Ajouter 2 c. à soupe d'Éveil du Bouddha à 125 g de yaourt végétal

Smoothie : Ajouter 3 c. à soupe d'Éveil du Bouddha à 250ml de boisson végétale

Remarque : Garnir avec des fruits frais, des graines ou des fruits secs.

DESTINÉ À :

Tout le monde.

CONVIENT POUR :

Maintien et aide à la croissance de la masse musculaire
Sa teneur élevée en protéines rend ce mélange particulièrement idéal pour le petit déjeuner des personnes qui souhaitent augmenter leur masse musculaire. Il est efficace lorsqu'il est combiné à un exercice régulier.

Contrôle du poids et du taux de sucre dans le sang
Sa forte teneur en fibres contribue à une digestion normale et augmente la sensation de satiété, évitant une consommation calorique excessive tout au long de la journée. De plus, les fibres sont capables de ralentir l'absorption du sucre, aidant ainsi à contrôler la glycémie.

Santé intestinale
Sa teneur élevée en fibres contribue à un transit et à un fonctionnement normal des intestins, ce qui aide à maintenir un intestin sain.

Système cardiovasculaire
Les fibres présentes dans le mélange, en combinaison avec la teneur en graisses insaturées, contribuent au maintien d'un taux de cholestérol sanguin normal, un facteur essentiel pour la santé du système cardiovasculaire.

POUR PLUS D'INFORMATIONS CONTACTS@ISWARI.FR

ISWARI.COM

ISWARI

FR_Productct_profile_DB_Reishi_Cafe_01
May 26, 2020 10:56 AM