

Pour nous, vous êtes UNIQUES !

Bulletin
du Cercle
Vita Api
Octobre
Novembre
2021

Une

**SANTÉ
EN OR**

N°1

**RADICAUX
LIBRES :**

de moins
en moins

EN LIBERTÉ

avec

Proselem !

Céréales :
pour notre
plus grand
bien ?

Découvrez

le Cercle
Vita-Api

LA

VITAMINE D
et moi...

la châtaigne

fruit magique de l'automne



POUR NOUS *vous êtes...*

Vita Api : l'engagement client !

Vita Api plus proche de vous.

Dialogue, écoute, nous nous adaptons à vous pour vous garantir une meilleure efficacité. C'est là le sens de notre engagement ! Nous imaginons, pour vous, des compléments alimentaires de très haute technologie. Et, parce que nous jouissons d'une réputation irréprochable, nous avons encore besoin de mieux vous connaître.

Vous êtes notre meilleur(e) ambassadeur (drice).

C'est pourquoi, dès aujourd'hui, nous vous invitons à rejoindre le cercle **Vita Api (gratuit !)** puisque, depuis tant années, vous nous témoignez votre confiance. Aussi, nous allons récompenser votre fidélité puisque vous partagez nos valeurs. Des valeurs qui nous différencient de nos concurrents.

Poursuivre AVEC VOUS ce véritable dialogue.

Prochainement, notre conseiller en relations humaines vous contactera par téléphone. Une écoute personnalisée, pour vous garantir encore plus de réactivité.

Fiabilité, est le maître mot de **Vita Api**, leader du secteur du complément nutritionnel primé et récompensé. Aujourd'hui, tout l'enjeu consiste, à vous offrir la meilleure expérience... une expérience enrichie et individualisée. **Pour nous, vous êtes importants.**



IMPORTANTANTS!

Une

SANTÉ EN OR



*Le mot
de la
rédaction*

N°1

Octobre
Novembre
2022

SOMMAIRE

Pour nous, vous êtes uniques.....	P. 2/3
Votre nouveau partenaire équilibre.....	P. 5
● DOSSIER DU MOIS :	
Radicaux libres, de moins en moins libres.....	P. 6/7
La vitamine D et moi.....	P. 8
La châtaigne, fruit magique de l'automne.....	P.10/11
Vita Api Provence, voyagez au pays des olives.....	P. 12
A propos de l'alimentation	P.13/14

Les premiers jours de l'automne tiraillent notre cœur. L'été s'est enfuit mais d'autres beaux jours nous attendent avant les premiers frimas. Pour la plupart d'entre nous, les vacances sont passées, et, sagement, nous avons repris, depuis quelques jours, le chemin des écoliers. Pas toujours facile d'aborder cette période charnière de l'année.

L'automne, symphonie de couleurs, sur les chemins forestiers, nous donne l'occasion de ramasser des châtaignes. Autrefois, on les savourait devant lâtre crépissant. Aujourd'hui le décor moderne a remplacé le coin chaud, mais, ces merveilleux fruits à coques nous apportent toujours autant de bienfaits.

Et puisque nous parlons de santé, vous aimerez notre dossier consacré aux radicaux libres que **Proselem** combat chaque jour à raison de 2 gélules.

Mais la santé, c'est aussi, la vitamine D. Nous avons ouvert nos lignes sur ce sujet important. A quoi sert-elle ? Dans quels aliments peut-on la trouver ? **Une Santé en or** répond à toutes ces questions que vous vous posez.

Nous restons à votre disposition pour vous fournir tous les conseils que vous attendez. Et si vous avez juste envie de communiquer, je serai heureux d'échanger avec vous... Comme toujours.

A très vite !

Notre tél : 04 94 06 31 33

Joël-Pierre Chevreux

Une

SANTÉ EN OR

**votre
nouveau
partenaire
équilibre
avec le
cercle
Vita Api.**



Joël-Pierre Chevreux
Chargé de communication
Laboratoire Vita-Api

Il y a bien longtemps que le projet de ce magazine et la création d'un lien fort avec vous à travers un cercle d'amis étaient en cours d'études. Nous nous sommes enfin décidé à vous les proposer. Le **Cercle Vita-Api** va nous permettre de mieux nous connaître et de répondre à vos questions, notamment celles que posent la prévention de notre santé.

UNE SANTÉ EN OR examinera prioritairement les particularités de ce discours. Car, aujourd'hui, plus que jamais, ce que l'on désigne par « **questions de santé** » renvoie de façon plus large aux préoccupations des personnes soucieuses d'entretenir leur vitalité physique.

Plusieurs raisons expliquent cet engouement des Français, même s'ils sont globalement en bonne santé. D'abord, en raison des contraintes sociales qui les confrontent de plein fouet avec les effets de la crise économique : pouvoir d'achat, chômage... Ainsi, les questions de santé sont de plus en plus légitimées, dans la mesure où les personnes qui y sont sensibles s'imposent comme un public prioritaire au nom de l'avenir de notre société.

Chez **Vita Api**, ces questions nous préoccupent puisqu'elles concernent les conséquences des comportements nuisibles de la vie quotidienne. Or, tout acte de santé est préventif. Celui-ci se manifeste par une forte sensibilité aux influences de notre environnement social et un comportement responsable vis-à-vis de nos gestes alimentaires...

En effet, nombreux, sont les problèmes de santé irréversibles et de nature à susciter les maladies qui en découlent.

Aussi, à l'instar des informations projetées par la presse, notamment féminine, où l'étalage de la beauté, de la mode, des relations humaines prédominent, nous voulons aller plus loin en mettant en avant nos modèles naturels de haute technicité. Et, aussi, retranscrire les avancées de la recherche médicale sans oublier d'instaurer ce véritable dialogue avec vous qui nous est si précieux.

Voilà quels sont les objectifs que poursuivra, avec vous, **Une santé en or**.

Bonne découverte !

Une Santé en or est édité par le laboratoire Vita-Api 424, Rue de Lisbonne 83500 La Seyne-sur-Mer
Tel : 04 94 06 41 33 - Directeur de la publication : Jean-Pierre Brune - Rédacteur en chef : Joël-Pierre Chevreux Magazine bimestriel offert - Rédaction : Cathy Réault - Toutes reproductions interdites pour tous pays Copyright 2021 - vita-api.com - Toutes reproductions interdites.

Retrouvez-nous sur vita-api.com

DOSSIER DU MOIS

Radicaux libres :

de moins en moins en liberté !

Vous les connaissez ces maladies, c'est l'athérosclérose, les problèmes de vue et, bien sûr... le cancer ! Ces radicaux libres proviennent du fonctionnement normal de vos cellules mais aussi de la pollution et surtout de la cigarette sans oublier les produits chimiques contenus dans la nourriture.

Pour fonctionner, vos cellules ont besoin de brûler le glucose. Elles émettent ces fameux radicaux libres. Vivre intensément, favorise leur fabrication.

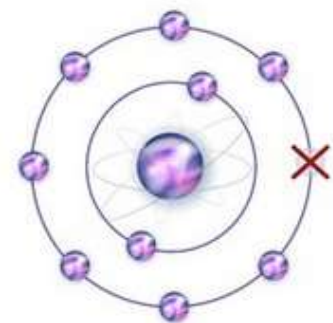
Pour les éliminer, il faut avoir recours aux antioxydants, substances naturellement présentes dans les fruits et légumes frais, manger fruits et légumes avec un corps gras, fruits à coque (*noix, amandes, noisettes...*), avocat (*ou l'huile d'avocat*), olives, ainsi que toutes les graines (*courge, graines de lin broyées, graines de tournesol*). Une étude réalisée sur l'avocat fait constater qu'une consommation en même temps que des crudités dans une salade multiplie le taux d'absorption du lycopène par quatre (*antioxydant contenu dans les tomates*)

Mais pour freiner la production des radicaux libres, il existe, aujourd'hui **PROSELEM**. pour **lutter contre ces agents oxydants** produits par les mécanismes physiologiques normaux utilisant l'oxygène, à commencer par la respiration en agissant sur leur production et en neutralisant leur action délétère, grâce aux antioxydants.

Un radical libre est une molécule très agressive. Il attaque vos cellules et votre A.D.N. et accélère votre vieillissement. Mais, fait plus grave, il contribue à déclencher de nombreuses maladies liées à l'âge.



STABLE MOLECULE



FREE RADICAL
MISSING ELECTRON

En effet, leur production est accrue sous l'effet de certains éléments : infections et maladies, blessures et interventions chirurgicales, tabac, alimentation pro-oxydante, stress, fatigue, sport intensif, exposition intensive aux rayons U.V. pollution. Lorsqu'ils sont en excès dans notre organisme, ils provoquent un **stress oxydatif**. Ce dernier agresse nos cellules. il favorise le vieillissement cellulaire, de la peau de tous les organes, le développement de maladies cardiovasculaires, de cancers, de maladies neurodégénérative, de la D.M.L.A. et de la cataracte. Lutter contre les radicaux libres en excès, c'est limiter leur production, en grande partie physiologique. Contrer leurs effets néfastes par les antioxydants, arme majeure, trouvés principalement dans une alimentation adaptée.

Freinez la production de radicaux libres

Pour freiner autant efficacement la production de radicaux libres, il est nécessaire de limiter, en premier lieu, sa consommation de tabac, alcools alcools forts et vin blanc. Mais, il est vital, aussi, de limiter une consommation de produits oxydants tels que les viandes rouges, charcuteries, produits laitiers, aliments et boissons sucrées.

Il est bon, également, de ne pas abuser du soleil et des U.V. Par ailleurs, tenter de limiter le stress, c'est aussi, et surtout, par des techniques de relaxation.

Une technique qui reste une manière intelligente de lutter contre cette action appelée peroxydase.



Le saviez-vous ?

Le sélénium de Proselem est intégré directement et naturellement dans les protéines d'une micro-algue, la spiruline. Il est donc très assimilable dans tout le corps.



Choisir une alimentation anti-oxydante

La meilleure source d'antioxydants reste l'alimentation. Elle doit apporter les quantités nécessaires de Vitamines C, E et A. **Caroténoïdes, polyphénols, oligo-éléments, sélénium, zinc, cuivre.** Retrouvez-les dans une alimentation antioxydante, en variant ses repas et en consommant très régulièrement fruits et légumes, plusieurs portions par jour en variant, le plus possible, leurs couleurs. On les choisira « bio » et l'on aura le bon sens de ne les consommer le plus possible crus ou cuits à moins de 100° ou cuits à la vapeur. Ail (*très antioxydant*), oignons, brocolis, chou frisé, choux de Bruxelles, épinards, poivrons, betteraves, tomates (*en concentré*) constituent des sources importantes antioxydantes. L'on donnera sa préférence aux fruits **frais** crus et avec leur peau, et, notamment des baies : mûres, myrtilles, framboises, cassis.. fruits rouges, sans oublier les pamplemousses roses, les oranges, les kiwis, le raisin noir et les pommes.

Avec la création du PROSELEM, le laboratoire Vita Api s'est spécialisé depuis plus de vingt ans dans l'induction de principes actifs dans des protéines vivantes et en particulier dans celles d'une micro-algue très connue : la spiruline. Cette cyanobactérie a des propriétés "extraordinaires" (voir l'article très remarquable du magazine " Le Point " du 15 septembre 2016 que nous avons identifiées et exploitées dès 1999. Grâce à une invention brevetée, nous avons réussi à faire fabriquer par la spiruline des enzymes aux propriétés antioxydantes exceptionnelles. Par exemple le sélénium est transformé et induit dans des acides aminés de la spiruline. Ainsi, il acquiert une biodisponibilité de plus de 80% et perd toute toxicité. Par ce procédé, la spiruline, qui est protéinée à plus de 65%, devient séléniée et véhicule le sélénium dans le sang circulant, avec ses propres vitamines et pigments.

Chaque jour nos cellules sont la cible de nombreuses attaques liées au stress oxydant. Ces attaques participent au vieillissement de notre organisme et sont impliquées dans certaines déficiences humaines. Les mécanismes internes de défense existants sont capables de combattre ce stress mais nécessitent la présence de micro-éléments tels que le sélénium pour fonctionner correctement. **En associant spiruline, vitamine E, SOD (Superoxyde Dismutase) et sélénium, le Proselem se pose comme le cocktail gagnant !**

Pourquoi ? Parce qu'en plus de la vitamine E et de la SOD, deux acteurs majeurs du combat contre le stress oxydant, le sélénium est directement et naturellement intégré dans les protéines d'une micro-algue, la spiruline.

Basé sur une ingénierie unique et breveté au niveau international, **Proselem et Ultraselem** permettent à l'organisme d'assimiler plus de 80% du sélénium présent dans les gélules (*contre moins de 10% dans le cas d'un sélénium minéral*). **60 gélules 2 gel / jour**

<http://vita-api.com>

LA VITAMINE D : ET MOI...



A
quoi
sert-
elle ?

La vitamine D joue un rôle essentiel dans la consolidation des os et des dents. Cette merveilleuse vitamine regroupe différentes substances : calciférols (dont les vitamines D2 et D3).

L'organisme possède deux sources de vitamine D : une petite partie est apportée par l'alimentation, mais la plus grande partie est synthétisée par la peau sous l'action des rayons solaires.

Sa principale fonction est le maintien d'une bonne capacité d'absorption de l'intestin pour le calcium, le magnésium et le phosphore. Elle joue aussi un rôle essentiel dans la formation et le bon fonctionnement des os et des muscles et participe aussi à la consolidation des dents.

Prévention de l'ostéoporose et autres propriétés

Une carence peut entraîner un rachitisme (déminéralisation des os) particulièrement chez le jeune enfant. Cela se traduit par des douleurs osseuses et musculaires, voire des déformations osseuses chez l'enfant en pleine croissance. Chez les personnes âgées, le manque de vitamine D peut conduire à des problèmes de minéralisation (ostéomalacie) et favorise l'ostéoporose. Cette dernière entraîne souvent des fractures du poignet, des vertèbres, ou du col du fémur.

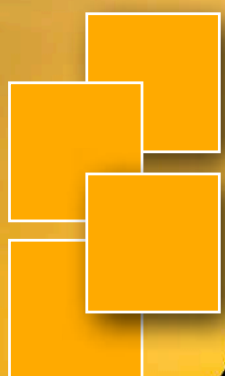
Les personnes les plus exposées au risque de carence de vitamine D

sont les nourrissons, les femmes enceintes, les personnes âgées, les malades chroniques de l'intestin, les personnes consommant beaucoup d'alcool, ou peu exposées à la lumière du jour. Il est important de s'exposer un minimum au soleil (mais sans excès) chaque jour afin de permettre la synthèse de la moitié des apports quotidiens en vitamine D.

Où peut-on trouver la vitamine D ?

Ses plus hautes concentrations se retrouvent dans les poissons gras et les matières grasses en général : huile de foie de morue, saumon, hareng, anchois, sardine, truite, maquereau, margarine, anguille, thon, huîtres, caviar, jaune d'oeuf, rouget, foie d'agneau, beurre, jambon, lard, pâté, champignons. insistez sur ces aliments surtout en hiver, lorsque il y a peu d'ensoleillement, les risques de carences en vitamine D sont plus importants... En hiver (baisse de luminosité et le fait de rester cloisonné à domicile), l'organisme peut être en déficit de cette vitamine. Pour certaines personnes, le médecin peut recommander **de prendre des compléments alimentaires de cette** vitamine essentielle car elle aide à réguler l'équilibre du calcium dans l'organisme. Si elle participe à la formation des os et aussi à leur solidité, elle est aussi impliquée dans le bon fonctionnement de nos muscles et de notre système immunitaire...

Mon visage, **mon cerveau**, mes muscles, **mes os...**



PROMEGA D3

le rôle essentiel de la **vitamine D**

+ Q10

La **Vitamine D** est Indispensable dans l'utilisation du calcium dans le corps, dans la croissance des cellules, dans la prévention de certains cancers, du diabète **et des maladies impliquant le système immunitaire**



www.vita-api.com

A PROPOS DE L'ALIMENTATION

Attention

à la nutrition hypotoxique

Le bon sens veut que l'on n'ajoute de toxines toxiques à nos liquides intérieurs. Pour cela, il faut impérativement adopter une alimentation saine, revitalisante, dénuée de polluants : fruits et légumes «bio» seront préférés à ceux de la grande distribution dépourvus de sélénium. Crus ou cuits, (- de 100°) votre préférence ira vers les fruits rouges et noirs (*framboises, fraises, cassis, mûres, myrtilles...*) Ils contiennent peu de fructose, et peuvent être consommés régulièrement car ils préviennent de nombreuses maladies. Gorgés d'antioxydants, composés protecteur des cellules et de l'A.D.N. face à l'agression des radicaux libres.



Pour bien comprendre les mécanismes qui se produisent dans notre organisme, il est nécessaire, tout d'abord, de maîtriser un peu d'histoire sur les usages de l'alimentation...

CHRONOLOGIE DES EVENEMENTS QUI ONT JALONNE LES HABITUDES ALIMENTAIRES

Nos ancêtres consommaient trois fois plus de protéines que nos contemporains, surtout des protéines animales, moins de lipides et de graisses animales. Leur nourriture étaient dépourvus des sucres industriels.

Leur nutrition originelle était riche en calcium, en potassium mais pauvre en sodium. Leurs fibres, copieuses, étaient consommées en quantité trois fois plus importantes qu'aujourd'hui. Leurs vitamines étaient abondantes notamment la vitamine C quatre fois plus forte que de nos jours

Période néolithique :

Agriculteurs et éleveurs, sédentaires ont supplanté les aînés nomades chasseurs et cueilleurs.

Dés lors, trois grands

changements notables s'opérèrent qui marquèrent à jamais l'histoire de l'alimentation humaine :

1 - Culture de céréales, blé et l'orge principalement

2 - Elevage vaches et chèvres fournissant les laits animaux

3 - Cuisson de nombreux aliments

Le X^e siècle :

L'industrie agroalimentaire a entraîné plusieurs changements successifs qui ont modifié les habitudes alimentaires.

1 - Introduction de différents produits dits : « **conservateurs** », « **exhausteurs de goûts** », entre autres, dans les denrées végétales et animales.

2 - Elaboration industrielle des huiles

3 - Méthodes intensives de production. Ces dernières dépourvues de vitamines et minéraux entraînant des carences importantes

dans nos organismes...

Depuis leur apparition il y a cinq millions d'années, l'homme consomme une nourriture semblable à celle des animaux sauvages.

Les lois de l'évolution humaine montrent que nos enzymes et mucines digestives s'en sont accommodées.

Au fil des temps, l'alimentation humaine s'est enrichie en macromolécules nouvelles et peu heureuses...

En finalité, importants quatre changements sont intervenus au niveau des céréales de la cuisson des aliments, du lait, sans oublier, bien sur, pollution alimentaire.



A l'heure actuelle, les céréales représentent les deux tiers des calories et la moitié des protéines absorbées par les humains. C'est dire l'énorme place qu'elles occupent, notamment chez les jeunes.

Le grain de céréale est entouré d'une enveloppe appelée son. Les protéines trouvées dans le son sont très différentes de celles du grain. Les hommes préhistoriques mangeaient les céréales sauvages crues et entières. L'homme moderne ne consomme que le grain, ce qui signifie : - beaucoup plus d'amidon - beaucoup moins de cellulose, avec perte de 90 % des fibres - beaucoup moins de protéines utiles, de vitamines, de phosphore et de magnésium - 50 % en moins de calcium et de fer.

De plus, le grain est cuit, ce qui change grandement la structure de ses constituants.

Alors que le riz semble peu ou pas dangereux, le blé et à un degré moindre le maïs ont été mis en cause dans plusieurs maladies. Le danger provient de la structure de certaines protéines du blé et du maïs.

Soit, en effet, parce que ces protéines ont connu tant de changements depuis la préhistoire que les enzymes et les mucines de certains humains n'y sont pas adaptées.

Soit parce que ces protéines modifiées deviennent nuisibles après avoir subi de nouvelles transformations dues à la cuisson.

Il faut en effet noter que tous les produits céréaliers sont cuits ou obtenus par des techniques se déroulant à température élevée. Les protéines du riz, même altérées par la cuisson, sont beaucoup mieux tolérées.

**VITA API
PREND
SOIN
DE
VOTRE
SANTE !**

La châtaigne fruit magique de l'automne!



La revoilà ! La châtaigne automnale, savoureuse, dégustée poêlée, bouillie, en potage, en purée. Elle est arrivée depuis la mi-septembre. Si elle fait le ravissement des papilles gourmandes, ce fruit merveilleux possède aussi de nombreuses vertus que Santé en or explore pour vous...

Une action préventive sur certaines maladies

Elle nous vient principalement des Cévennes, de l'Auvergne, sans oublier, la Corse où la châtaigne est considérée comme « la viande du pauvre ». Nous aurons donc trois mois pour la déguster ! Accompagnant jusqu'à la fin de l'année, les plats les plus savoureux, au-delà de ses qualités gustatives, ce fruit à coque possède de nombreux bienfaits nutritionnels. Pour beaucoup d'entre nous, il est synonyme de feux de cheminée et de soirée partagées en famille. Mais, au delà de la gourmandise, la châtaigne reste un aliment de santé méconnu malgré son heure de gloire avant le XXème siècle. On la trouve dans le sous-bois et sur les étals, fraîches ou grillées et, autrefois, elle remplaçait avantageusement les céréales. Sa qualité nutritionnelle en fait un aliment plutôt contentant les estomacs les plus difficiles à rassasier. Par ailleurs, aujourd'hui, certains scientifiques lui reconnaissent une action préventive sur certaines maladies en raison de sa richesse en glucides. Et oui ! la châtaigne en contient... deux fois plus que les autres fruits à écale et oléagineux.

Appréciée aussi des sportifs

On le sait, les sportifs d'endurance doivent se pourvoir de différentes sources de glucides. La châtaigne constitue, pour eux « un vrai carburant ». Voilà pourquoi, la plupart en consomment dès le mois d'octobre.

En effet, sa teneur majoritairement constituée de glucides, (seulement 3,9 % sous formes de sucres), permet une large diffusion énergétique lente, appréciable pour mener des activités physiques endurantes. Mais ce que retiennent les diététiciens c'est la digestibilité de la châtaigne en raison de sa faible teneur en amidon. Un atout précieux pour limiter les troubles digestifs pouvant survenir durant l'activité sportive.

Minéraux et oligo-éléments applicables

Retenons de ce merveilleux pourvoyeur d'énergie, c'est une richesse en glucides, bien plus que que les autres " noix " car plus pauvre en lipides. Celles et ceux qui s'inquiètent du danger des graisses, apprendront que ses matières grasses sont excellentes car elles contiennent des acides gras essentiels (acide linoléique et l'acide linoléique). De plus, il faut noter, que la châtaigne contient aussi un taux de minéraux et d'oligo-éléments important tels que le potassium, le calcium, le fer le manganèse et le fameux magnésium.

Du côté des fibres, la châtaigne présente aussi un intérêt évident puisque sa consommation favorise le transit, des vitamines du groupe B, (*vitamine B9*)

Les préparer judicieusement

La châtaigne est riche en nutriments mais, souvent, difficile à éplucher. Alors, **Une santé en or** vous donne ici ce précieux conseil. Pratiquez une incision dans la coque du fruit avant la cuisson. Puis, à l'aide d'un couteau pointu, incisez sur la partie la plus bombée ou au niveau de la partie la plus claire. Plongez-les ensuite cinq minutes dans de l'eau bouillante. Sortez les ensuite petit à petit puis pelez-les en partant de l'incision. Enfin, sur le grill réchauffez le four à 180° et enfournez vos châtaignes cinq à dix minutes. Frottez les avec un torchon puis commencez l'épluchage. Attention à ne pas les laisser trop longtemps au four elles risqueraient de se dessécher....

Cathy Réault



**La châtaigne
pour faire une cure
de ce précieux
fruit à coques...**

Vita Api *en* *PROVENCE...*

Noires ou vertes, à l'apéritif, dans les salades, pourquoi manger des olives ?

Tout d'abord, parce qu'elles sont anti-cholestérol riches en « bonnes graisses », elles possèdent 75% d'acides oléiques, acide gras mono-insaturé.

Contrairement aux acides gras saturés largement consommés au quotidien, les acides gras mono-insaturés ont un effet bénéfique sur le cholestérol.

Les olives en sont également très pauvres, elles en contiennent seulement 0,2 mg aux 100 grs. Peu caloriques, avec 150Kcal / 100g, elles sont trois à quatre fois moins caloriques que la plupart des snacks apéritifs (*chips, cacahuètes...*).

Une autre de ses vertu : sa richesse en fer. Consommer 100 grs d'olives noires permet de couvrir 45,5% des apports journaliers recommandés. Le fer est un minéral essentiel à notre organisme. Il permet d'oxygéner l'organisme et participe à la production des globules rouges.

Voyagez aux pays des olives



6 antioxydants
ULTRA puissants

pour une action
INTRAcellulaire

ET

une protection
EXTRAordinaire

Protection de
l'organisme contre les
dégâts causés
par les radicaux libres

Prévention du
vieillessement, des
fatigues physiques et
intellectuelles, troubles
de la mémoire, troubles
de l'humeur, du stress et
de l'angoisse.

**Renforcement du
système immunitaire.**



Vita-Api à l'origine de productions remarquées

Trianox® permet un apport en silicium, composé impliqué dans la synthèse du collagène, de l'élastine et que l'on retrouve de façon abondante dans l'acide hyaluronique. Le silicium est également un constituant important des tissus de la paroi artérielle. Pour une action optimale nous recommandons la prise simultanée de Trianox® et de Proselem®.



La particularité de Proméga D3 réside dans l'origine exclusivement végétale de ces ingrédients : Oméga 3, Vitamine D3 et Vitamine E. Proméga D3 contribue à équilibrer le rapport Oméga 6 / Oméga 3 et assure un apport indispensable en Vitamine D3 sous forme bien assimilable par l'organisme.

Nous nous tenons à votre disposition pour toutes informations concernant cette gamme.



Ces produits ont obtenus les labels :

