

Commandez
nos produits

Spirul'in
VOSGES

www.spirul-in-vosges.fr

Spiruline en paillettes déshydratées

Poids
sachet de 100 gr
sachet de 500 gr

Prix
15,00 €
65,00 €

Prix dégressif suivant quantité.
Tarifs à l'unité, hors frais de port
Rendez-vous sur notre site internet pour
commander en ligne :
www.spirul-in-vosges.fr

Vente sur place tous les matins
de 9h à 12h ou sur rendez-vous.



Spirul'in
VOSGES

06 84 79 67 77
06 82 20 10 86
contact@spirul-in-vosges.fr

Spirul'in Vosges
89, rue de l'Atre
88270 RANCOURT
www.spirul-in-vosges.fr

SARL SPIRAGRI
RCS : 871 942 507 Epinal
Imprimerie Pegas'Print - Ne pas jeter sur la voie publique



Spirul'in
VOSGES

Producteur de Spiruline



06 84 79 67 77
06 82 20 10 86
contact@spirul-in-vosges.fr

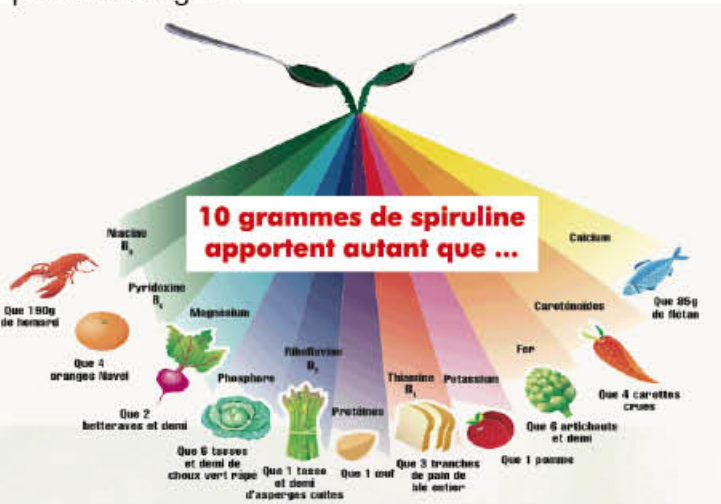
Spirul'in Vosges
89, rue de l'Atre
88270 RANCOURT
www.spirul-in-vosges.fr

La Spiruline

Algue bleue verte

Cette algue a de nombreuses vertus comme celle d'être à la fois pauvre en calories et riche en nutriments: protéines végétales, beta carotène, fer, oméga 6 et antioxydants.

Elle est particulièrement recommandée aux sportifs, aux convalescents, aux personnes végétariennes, aux femmes enceintes et/ou allaitantes ainsi qu'aux personnes âgées.



La spiruline tonifie le corps et optimise la résistance de notre organisme en fortifiant notre système immunitaire. Elle a également la propriété d'éliminer les toxines et lorsqu'on suit un régime minceur, elle constitue un excellent complément alimentaire qui prévient les carences.

Comment consommer la Spiruline ?

Le goût subtil et très légèrement salé de la spiruline permet de la mélanger avec tous les aliments sans les dénaturer et chacun trouvera sa manière de la consommer la plus agréable :

- Parsemées sur les crudités, salades, potages, poissons, purées, viandes... toujours après cuisson.
- Avec un jus de fruits qui apporte un complément en vitamine
- Mélangée avec un yaourt, du fromage blanc, une compote, des céréales, les sauces, les vinaigrettes
- Sous forme de jus de fruits ou légumes et spiruline pressé à froid, smoothies

Quantités conseillées

En consommation régulière : **3 à 5 grammes par jour** soit une cuillère à café de préférence le matin.

En cures : jusqu'à **10 grammes par jour** pendant 3 mois soit 2/3 cuillères à café. Commencer les cures avec des prises progressives : 1, puis 2 grammes par jour...

Après ouverture, conserver la spiruline au sec et à l'abri de la lumière.

Contre-indiquée aux personnes présentant un taux de fer trop important.

Notre Production Artisanale

Spirul'in Vosges vous garantit une production respectueuse de l'environnement, cultivée sans pesticide, herbicide, insecticide, ou fongicide.

Notre spiruline pousse sous serre à l'abri des pollutions.

Elle est égouttée, pressée et séchée à basse température afin de garantir ses qualités nutritionnelles et conditionnée sans conservateur.



Nos bassins de production