

La SPIRULINE : Un trésor écologique !

Pour une surface égale la spiruline produit 260 fois plus de protéine que la viande de bœuf, 60 fois plus que le blé et 30 fois plus que le soja. Elle demande 4 fois moins d'eau que le soja et 5000 fois moins que la viande (Principale cause de Pollution planétaire). La Spiruline a la grande faculté de vivre et survivre dans les conditions les plus extrêmes (de part son origine volcanique). Elle peut être cultivée sur les terres les plus arides totalement inutilisable pour d'autres cultures (Comme les déserts).

Non seulement elle nourrit l'homme mais aussi elle crée une quantité astronomique d'oxygène indispensable à l'équilibre planétaire en consommant de grandes quantités de CO² et d'azote. De nombreux organismes et associations œuvrent avec la spiruline dans le domaine humanitaire, en particulier pour ce qui concerne la malnutrition et le Sida ainsi que la souveraineté alimentaire.

En achetant les produits SPIRUMANNE, vous participez activement à des projets écologiques, solidaires et artistiques. En effet, une partie des bénéfices est reversée à l'association : « *Uni Vers La Vie* » dans le but :

« d'Améliorer la santé des Hommes et de la Planète »



Quand qualité rime avec Solidarité



www.spiruline-bio.org

L'aliment le plus ancien du futur



Spiruline



comprimés de 500 mg

Ingrédients :

Arthrospira Platensis en comprimés de 500 mg d'Inde

Spiruline Biologique labélisé Ecocert : Une spiruline cultivée dans une grande ferme du Tamil Nadu dans le sud de l'Inde.

Une région « propre » bénéficiant d'un ensoleillement idéal.

Cultivée uniquement à partir d'engrais organique végétale.

A conserver au sec et à l'abri de la lumière. Ne jamais cuire : Très fragile

Conseil d'utilisation : De 5 à 20 comprimés/jour

(ex : 5 pour un enfant, 10 pour un adulte et 20 pour un sportif).

Augmenter d'un comprimé tous les jours. Il est vivement conseillé de sucer les comprimés pour une meilleure assimilation par la salive.

Dose journalière maximale recommandée : 20 gr

Penser à consommer des aliments riches en Vitamine C (Acérola, goji, citrons, cynorhodons) pour une meilleure assimilation du fer contenu dans la Spiruline.

Sans OGM, sans pesticide, sans insecticide sans colorant, sans conservateur

2 rue de Sarradet
11 140 Galinagues

info@spirumanne.com

