

Passeport santé

*Jus de curcuma, de gingembre,
citron et poivre noir*

*Inspiré de la recette ayurvédique du lait d'or aux innombrables
vertus ... 14€*

Les bienfaits du lait d'or

- *Renforce le système immunitaire,*
- *Soulage les douleurs inflammatoires chroniques ou passagères :
arthrose, tendinite, lumbago ...,*
- *Aide à lutter contre la multiplication des cellules cancéreuses,*
- *Puissant antioxydant: permet de lutter contre les radicaux libres
responsables du vieillissement des tissus et des cellules, des maladies
cardiovasculaires ...,*
- *Soulage les troubles digestifs,*
- *Améliore les humeurs et la mémoire,*
- *Détoxifiant du foie ...*

*En Inde, le curcuma est surnommé "l'épice d'or de la vie". En synergie
avec le gingembre et le citron, ses bienfaits sont démultipliés.*

*Le poivre noir et l'huile de coco permet au corps d'assimiler plus de
curcumine.*

Recette du lait d'or

*Mettre une cuillère à soupe du sirop passeport santé dans une tasse, y
ajouter du lait végétal chaud et une cuillère à café d'huile de coco.*

