



# Notre sélection de nouveautés

## 1. Un sucre naturel pour diabétiques

Résultat de dix ans de recherches et de quatre ans de tests auprès de personnes diabétiques, ce « sucre aux herbes » a le goût du sucre de canne. Il sucre boissons, desserts et peut-être utilisé en pâtisserie mais avec un index glycémique (IG) inférieur à 45, c'est-à-dire identique au taux de sucre d'un légume. Son secret: le sucre de canne pur a été associé à des molécules extraites de végétaux reconnus pour leur effet antiglycémique dans la médecine ayurvédique: gingembre, curcuma, cannelle, grenade, fenugrec, poivre et amla. Sous forme d'extrait aqueux, incolore, inodore et sans saveur, ces molécules ont été ajoutées dans une proportion spécifique pour abaisser l'IG du sucre de canne. De plus, grâce à l'action des épices, ce sucre (qui n'est donc pas un produit de synthèse) est un formidable antioxydant. Il est absorbé pleinement par les cellules qu'il nourrit.

**Marque** Diabliss.

**Référence** Herbal cane sugar (2 x 500 g, 18,90 €).

**Label** Aucun.

**Disponibilité** Août 2014.

**Points de vente**

[www.manourrituresante.org](http://www.manourrituresante.org)

**Infos** [www.diabliss.com](http://www.diabliss.com)



1.

## 2. Hypocalorique hypervitaminé

Cette crème de légumes a été conçue pour les personnes suivant un régime hypocalorique, mais elle peut tout aussi bien servir de produit nomade, pour le bureau ou la salle de sport. Son plus: un procédé qui a permis une déshydratation à 28 degrés des végétaux et de leur eau (pomme de terre, carotte, persil, poireau, tomate, oignon, ail, céleri), ainsi que plein de leurs vitamines. Les légumes, cultivés en Italie, sont présents à 65% et complétés par de la farine de riz, du bouillon de protéines végétales et de l'huile de maïs. Pour un total de 103 calories.



2.

Une soupe très *secure*, disponible aussi dans une version veloutée encore plus *light* (légumes + curcuma et sel de l'Himalaya).

**Marque** Phytoquant.

**Référence** Quantasoup' Crème de légumes (boîte de 12 sachets, 420 g, 21,50 €).

**Label** Aucun.

**Disponibilité** Juin 2015.

**Points de vente**

VPC et site de la marque.

**Infos** [www.phytoquant.net](http://www.phytoquant.net)

## 3. Un sel de Nigari européen

Ce sel de Nigari est issu d'un gisement d'Europe de l'Ouest découvert il y a peu de temps. C'est un cristal non raffiné de chlorure de magnésium issu d'une mer « fossile » qui couvrait, il y a 250 millions d'années, une partie du continent européen. Une alternative « locale » aux sels de Nigari chinois transformés au Japon que l'on trouve généralement dans le commerce. Ce sel européen, de plus, est très pur et contient 99% de chlorure de magnésium hexahydraté. Alternative au sel classique (chlorure de sodium), il permet aussi de réaliser de l'eau magnésienne (20 g pour un litre d'eau) pour augmenter ses apports en magnésium: un verre couvre 85% des besoins journaliers (avis du médecin recommandé en cas d'insuffisance rénale ou d'hypertension).



3.

**Marque** Ecodis.

**Référence** Sel de Nigari (Doypack 150 g ou 1 kg, 2,25 € et 5,80 €).

**Label** Aucun.

**Disponibilité** Avril 2015.

**Points de vente** Magasins bio.

**Infos** [www.ecodis.info](http://www.ecodis.info)

## 4. Le calcium à bon port

Se compléter en calcium sans avoir un bon taux de vitamine K2 serait contre-productif. Or la carence est courante aussi dans cette vitamine. Sur la base de publications scientifiques, ce complément associe 75 microgrammes de vitamine K2, du calcium et de la vitamine D3 (400 UI pour une gélule), qui aide à l'assimilation de ce dernier. La K2 permet que le calcium aille se déposer où il faut: os et dents, et non dans les tissus mous, dont les artères (risque d'artériosclérose). Jusqu'à l'enveloppe des gélules, tous les éléments sont issus de sources naturelles et végétales pour être biodisponibles de manière optimale et compatibles avec le régime végétalien.

**Marque** Nutranat.

**Référence** VEGEK2D3 (boîte 60 gélules, 26 €).

**Label** Aucun.

**Disponibilité** Novembre 2014.

**Points de vente**

Site de la marque.

**Infos** [www.nutranat.com](http://www.nutranat.com) ●

## Coup de cœur

### Le millepertuis, essence rare

La faible rendement à la distillation du millepertuis rend encore plus précieuses les puissantes propriétés antitraumatiques de son huile essentielle. On la plébiscite pour soulager les coups (bleus et bosses) et l'inflammation des muqueuses (stomatites, ulcères, entérocrites inflammatoires...). Anti-infectieuse, elle est compétente en cas de cystite, prostatite, pyélonéphrite, eczéma et psoriasis... Et parfaitement indiquée aussi contre les « bleus de l'âme » et les troubles du sommeil.

**Marque** Aroma-zone. **Référence** Huile essentielle millepertuis (2 ml, 9,50 €). **Label** AB, label européen. **Disponibilité** Avril 2015. **Points de vente** Boutique (Paris) et site de la marque. **Infos** [www.aroma-zone.com](http://www.aroma-zone.com)

