

Bref aperçu historique de la LEVURE SANTÉ

L'histoire de la LEVURE SANTÉ est passionnante. Nous côtoyons la levure depuis des millions d'années. Nous habitons le même environnement et nous vivons en harmonie avec elle depuis tout ce temps.

Il y a 300 ans, grâce à l'invention du microscope, nous l'avons vue pour la première fois. Près de 200 ans plus tard nous avons compris son fonctionnement. Dès lors, au fil des ans, des scientifiques découvrirent ses composantes : acides aminés, vitamines et minéraux. Elle s'est vue attribué le titre de « super aliment ». C'est en quelque sorte la doyenne des compléments alimentaires.

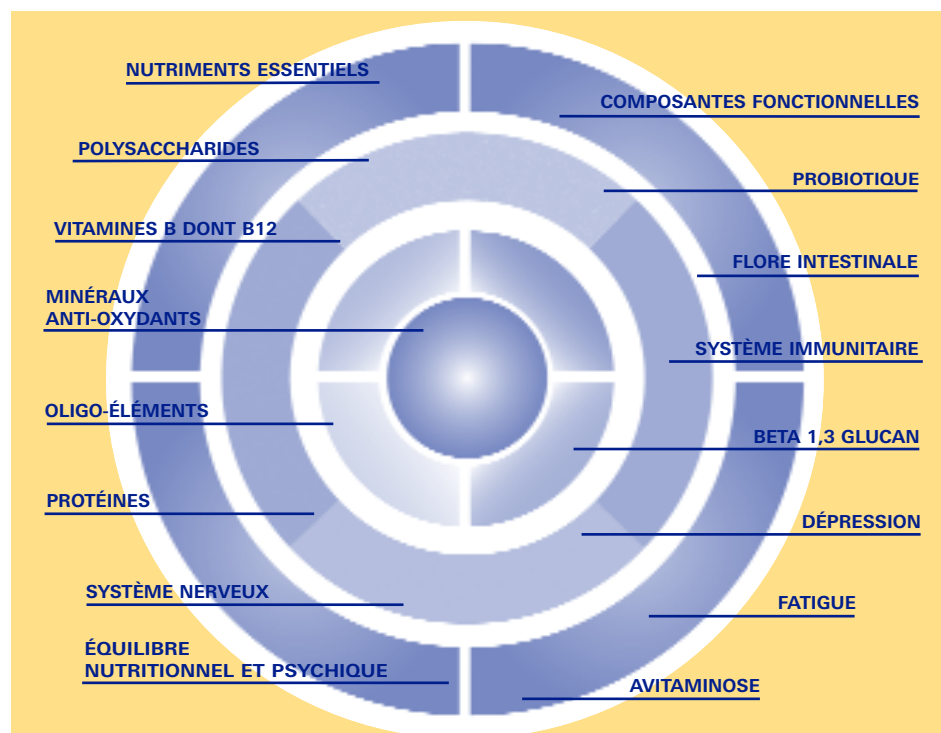
La levure est consommée par l'homme pour ses avantages nutritifs, préventifs et curatifs depuis plus de cent ans. Lorsqu'on étudie sa composition, sa capacité à métaboliser des nutriments vitaux pour l'homme, sa biodisponibilité exceptionnelle, on comprend mieux comment elle nous a rendue d'innombrables services.

Récemment, on a reconnu que des levures ou des extraits de levure avaient des propriétés thérapeutiques. Que l'on pense à la levure probiotique *Saccharomyces BOULARDII*, qui agit sur le fonctionnement intestinal, ou au BETA 1,3 GLUCAN, extrait des parois cellulaires de la levure, qui améliore le fonctionnement du système immunitaire.

On peut aussi ajouter les levures issues des récentes percées technologiques : la LEVURE NUTRITIONNELLE et la LEVURE FONCTIONNELLE. Ces deux dernières levures forment, avec le BETA 1,3 GLUCAN et *Saccharomyces BOULARDII*, ce que l'on appelle la nouvelle génération de LEVURE SANTÉ. Elles offrent des réponses appropriées à plusieurs carences alimentaires et à différents problèmes de santé de notre temps.

Grâce à leurs vertus préventives et curatives reconnues, les différentes LEVURE SANTÉ sont à découvrir sinon à redécouvrir. Par leurs bienfaits, la LEVURE SANTÉ est un de nos points d'attache à la vie.

LA LEVURE SANTÉ, UN POINT D'ATTACHE À LA VIE



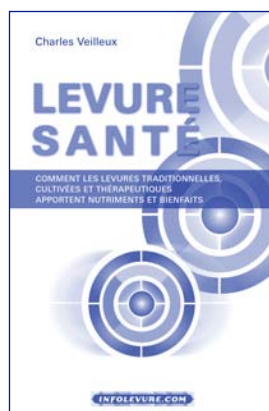
En renfermant dans sa structure cellulaire toute une série de composantes bénéfiques à l'organisme, la LEVURE SANTÉ participe à améliorer le fonctionnement des métabolismes du corps.

La LEVURE SANTÉ, une véritable usine métabolique

La levure a été parmi les premières formes de vie à reconnaître les molécules et les nutriments qui étaient nécessaires à la vie.

Elle est composée des mêmes molécules et nutriments qu'utilise notre corps, et plus particulièrement notre cerveau, pour diriger nos métabolismes et nos organes. La levure produit une grande variété de nutriments essentiels et de substances organiques nécessaires à la vie. On peut dire que c'est une véritable usine métabolique miniaturisée qui produit des nutriments à nuls autres pareils.

La LEVURE SANTÉ donne au corps des nutriments nécessaires au fonctionnement du cerveau pour que celui-ci puisse commander par la suite les multiples réactions métaboliques et organiques du corps.



Cet ouvrage vise à faire le point sur la LEVURE SANTÉ en répertoriant les différentes levures que nous utilisons en tant qu'aliment, complément alimentaire, nutraceutique et probiotique.

Pour les personnes qui désirent s'informer davantage sur le sujet, il est possible de se procurer le livre :

LEVURE SANTÉ, Comment les levures traditionnelles, cultivées et thérapeutiques apportent nutriments et bienfaits, Éditions infolevure.com

Au coût de 12,50 \$ CAN plus 3,00 \$ en frais de port et manutention (Canada)

Pour commander, téléphoner au (514) 328-8808 ou écrire à contact@infolevure.com

1 Pourquoi prend-on de la levure?



ÉQUILIBRE NUTRITIONNEL

Traditionnellement, on prend de la levure pour la variété et la richesse de ses nutriments essentiels (acides aminés essentiels, vitamines B, minéraux anti-oxydants et autres oligo-éléments).

Les récentes avancées technologiques ont permis d'augmenter le potentiel nutritionnel de la levure. Ainsi, la découverte de

nouvelles générations de levures préviennent davantage les carences alimentaires ou les déficits nutritionnels, et participent d'autant plus à améliorer tous les métabolismes du corps.

ASPECTS THÉRAPEUTIQUES

Les composantes fonctionnelles de la levure lui donnent une dimension thérapeutique, particulièrement l'extrait

purifié BETA 1,3 GLUCAN qui améliore le fonctionnement du système immunitaire.

De plus, la découverte d'une nouvelle souche de levure, *SACCHAROMYCES BOULARDII*, permet une meilleure action au niveau de la flore intestinale.



2 Pourquoi les vitamines B, minéraux anti-oxydants et autres oligo-éléments de la levure sont-ils de qualité supérieure ?

PAR LEUR BIODISPONIBILITÉ

Parce qu'ils sont en présence de leurs cofacteurs et dans leur état naturel, les nutriments essentiels de la levure sont biodisponibles, c'est-à-dire davantage assimilés par l'organisme que les nutriments de synthèse.

PAR LEUR CONCENTRATION

Par ailleurs, ce ne sont pas toutes les levures qui ont une bonne concentration et une grande variété en nutriments essentiels. Afin de bien s'assurer d'un apport suffisant, il est nécessaire de vérifier le tableau d'information nutritionnelle sur l'étiquette du produit.

3 La levure contient-elle des composantes autres que les nutriments essentiels ?

NEURACEUTIQUE

La levure renferme des composantes fonctionnelles. En extrait, on les appelle des neutraceutiques. Il a été prouvé scientifiquement que ces composantes fonctionnelles protègent des maladies. Même si elles ont des vertus préventives et curatives, ce ne sont pas des médicaments.

Les composantes fonctionnelles de la levure sont : *le Beta 1,3 Glucan, les manannes, le tréhalose, le glutathion et les nucléotides.*

Ces molécules interviennent à plusieurs niveaux dans l'organisme. Elles participent à la structure de l'ADN et de l'ARN ainsi qu'à la structure des molécules produisant de l'énergie. En plus, elles interviennent dans une multitude de fonctions neuronales et corporelles, et elles servent d'intermédiaires métaboliques.

4 Toutes les levures sont-elles semblables ?

SACCHAROMYCES

Les levures servant à la consommation humaine proviennent pour une grande partie de la famille des Saccharomyces. Un peu comme les êtres humains sont différents les uns des autres, les levures saccharomyces ont des particularités qui déterminent l'utilisation que l'on en fait. Ces particularités sont déterminées par leurs souches ou leurs origines, et par leurs milieux de culture dont la richesse en nutriments peut varier.

Les levures sont consommées principalement en tant que :

- ALIMENT
- COMPLÉMENT ALIMENTAIRE
- NEURACEUTIQUE
- PROBIOTIQUE

Bien que provenant de la même famille, il ne faut pas confondre ces levures avec la levure de boulangerie qui est issue d'une souche différente et qui a des propriétés qui lui sont propres.

5 Quelles levures doit-on prendre ?

ALIMENT

La LEVURE NUTRITIONNELLE RENFORCÉE est utilisée aussi bien comme ingrédient dans des recettes qu'elle peut être mélangée à des jus. Agréable au goût, on l'intègre dans les sauces ou la saupoudre sur les salades. Elle est particulièrement appréciée des végétariens à cause de son apport en vitamine B12.

Les carences nutritives

Plusieurs études démontrent, d'une façon ou d'une autre, que l'homme d'aujourd'hui est presque inévitablement carencé d'un point de vue nutritionnel. Différents facteurs peuvent être la cause de nos carences en nutriments essentiels et autres substances organiques.

- Une alimentation déficiente peut être causée par des aliments de base dénaturés, modifiés ou altérés provenant des cultures et des élevages intensifs ainsi que des procédés industriels.
- Un état physique peut aussi causer des carences nutritives : la croissance, la grossesse ou le simple fait de prendre de l'âge, d'approcher la cinquantaine ou plus, alors que l'assimilation des aliments se fait moins bien.
- Un rythme de vie occasionnant du stress, de la fatigue ou un surmenage, un choc émotif ainsi que la maladie et certains accidents augmentent la quantité de nutriments essentiels nécessaires au bon fonctionnement de nos différents systèmes.
- Finalement, des facteurs externes comme la pollution, la prise de médicaments ou de contraceptifs oraux, l'abus de tabac ou d'alcool peuvent aussi augmenter nos besoins en nutriments essentiels et occasionner par le fait même des carences.

Tableau résumé LEVURE SANTÉ

	En tant qu'aliment ↓	En tant que complément alimentaire et / ou neutraceutique ↓	En tant que probiotique à action thérapeutique ↓
LEVURES TRADITIONNELLES	• Levure de bière	• Levure de bière vivante	
LEVURES CULTIVÉES	• Levure nutritionnelle biodisponible • Levure torula	• Levure dite enrichie	
LEVURES THÉRAPEUTIQUES		• Beta 1,3 Glucan	• Saccharomyces boulardii
LEVURE INTÉGRALE ET OPTIMALE		• Levure fonctionnelle	

COMPLÉMENT ALIMENTAIRE

La LEVURE FONCTIONNELLE se distingue par sa concentration et la variété de ses composantes organiques. Facteur de bonne santé, elle est la levure par excellence pour tous. Elle contribue pleinement à compenser les manques attribuables à un état physique déficient ou un mode de vie exigeant.

Grâce à ses apports nutritionnels et fonctionnels, la LEVURE FONCTIONNELLE peut convenir en cas de stress, de surmenage, de fatigue, de dépression, de vieillissement, de croissance, de grossesse, d'allaitement, de carence alimentaire et de malnutrition. On l'utilise aussi lorsqu'on suit un régime alimentaire, dans le cas de diabète type II ou de cholestérol. Elle est aussi reconnue pour avoir une action favorable au niveau de la peau, des ongles et des cheveux.

(Pour plus d'informations, consulter le livre LEVURE SANTÉ)

NEURACEUTIQUE

Le BETA 1,3 GLUCAN est un extrait des parois cellulaires de la levure. Composé de polysaccharides, il a la propriété de stimuler différentes actions du système immunitaire.

Le BETA 1,3 GLUCAN est reconnu pour avoir une action positive en cas de rhumes, d'états grippaux, de bronchites et de pneumonies. Il aide lorsqu'il y a fatigue, stress et malnutrition. C'est aussi un antioxydant, il combat les radicaux libres.

Par son action immunitaire, il aide à combattre le Candida albicans.

LEVURE PROBIOTIQUE

La levure probiotique Saccharomyces BOULARDII participe à l'équilibre de la flore intestinale. On l'utilise particulièrement lors de problèmes intestinaux, telles

que les diarrhées et les colopathies fonctionnelles. C'est pourquoi la tradition européenne conseille de prendre de la levure en même temps que les antibiotiques. Des études lui reconnaissent une action efficace contre la bactérie Clostridium difficile.

S. boulardii améliore aussi le fonctionnement du système immunitaire. Par son action au niveau de la flore intestinale, elle est efficace lors des cas de Candidose.

Plusieurs la prennent avant et pendant leurs voyages à l'étranger afin de prévenir la « turista ».

6 Qui peut prendre de la levure ?

Des levures issues de la nouvelle génération LEVURE SANTÉ sont prises par ceux et celles qui recherchent un équilibre nutritionnel grâce à ses apports en vitamines, minéraux et oligo-éléments. Aussi, la présence des composantes fonctionnelles aide à rétablir le bon fonctionnement général de l'organisme. En construisant l'équilibre nutritionnel, elle participe à l'équilibre psychique.

Également, plusieurs personnes utilisent certaines LEVURE SANTÉ pour leurs propriétés au niveau de la flore intestinale et du système immunitaire.

Dépendamment de nos besoins, la levure peut être prise par toutes les personnes. Très rares sont les allergies à la levure, car contrairement au lait et au blé qui sont des allergènes majeurs, la levure est un allergène mineur et touche moins d'un pour cent de la population. Les cas d'allergies à la levure passent bien après les allergies au lait de vache, aux œufs, au soja, au blé, aux crustacés, aux fruits, aux cacahuètes et aux noix.

La LEVURE SANTÉ et ses apports nutritifs

Respecter les lois de la nature est important lorsqu'il s'agit de donner à notre corps ce dont il a besoin pour fonctionner.

Parfois artificielle, sinon souvent industrialisée, notre alimentation a bien du mal à nous apporter 100 % de l'apport quotidien recommandé en nutriments essentiels. Ou si elle le fait, c'est souvent par de la nourriture fabriquée à partir d'organismes modifiés génétiquement ou de molécules de synthèse (ajout de vitamines dans les céréales par exemple).

Parce que l'homme est génétiquement le même depuis des dizaines de milliers d'années, il faut faire attention à ne pas trop modifier notre alimentation car notre corps s'est adapté pendant tout ce temps à « cette nourriture naturelle ou intégrale ».



Certaines vitamines et certains minéraux participent au fonctionnement des neurones et des autres cellules du cerveau en plus de participer à toute une série de métabolismes. En voici un très bref aperçu.

- **B1** assure la production d'énergie. Un apport suffisant de B1, surtout chez les personnes âgées, favorise la baisse de la tension, stabilise le poids et améliore l'humeur. Elle redonne énergie et vitalité.
- **B3** est indispensable pour libérer l'énergie fournie par les glucides et permet au psychisme d'être au mieux de sa forme.
- **B6**, dont la concentration est 100 fois supérieure au niveau du cerveau que dans le sang, permet l'élaboration des neuromédiateurs.

7 Peut-on prendre de la levure lorsqu'on a le *Candida albicans* ?

On considère le *Candida albicans* comme une levure pathogène lorsqu'il y a surnombre dans notre organisme. Cependant, il ne faut pas oublier qu'au départ, cette levure est un hôte inoffensif et même qu'elle a une fonction dans notre corps : Dans un organisme équilibré, le *Candida albicans* agit comme un saprophyte, il contribue à l'élimination des matières inertes ou en décomposition.

La LEVURE SANTÉ peut être prise lorsqu'une personne a le *Candida albicans* car certaines levures aux propriétés spécifiques aident à rétablir l'équilibre, entre autres, de la flore intestinale, stimulent le système immunitaire et participent à l'équilibre général de l'organisme.

Cependant, l'automédication n'est pas de mise : si une personne est atteinte du *Candida albicans*, il est sage de suivre les conseils d'un professionnel de la santé durant le programme d'élimination de la candidose, qui dure généralement quelques semaines.

Durant ce traitement, il est essentiel de comprendre l'origine de cette perturbation, car c'est la responsable de l'apparition de candidose.

Certains contraceptifs oraux ou certains médicaments peuvent détruire la flore intestinale et ainsi peut-être favoriser son apparition.

- **B6** permet aussi de produire les globules rouges, aide les cellules à fabriquer des protéines, élabore des médiateurs chimiques comme la sérotonine et libère des potentiels d'énergie mise en réserve sous forme de glycogène musculaire. Elle est bénéfique au diabétique.

- **B6** aurait comme effet d'atténuer certains symptômes apparaissant chez la femme sous contraceptifs oraux et améliore le système immunitaire chez les personnes âgées. Elle permet aussi de surmonter l'asthénie, de vaincre l'irritabilité, d'éviter la dépression.

- **B9** participe à toutes les divisions et multiplications des cellules. Elle permet donc le renouvellement harmonieux des tissus dont les muqueuses, les globules blancs et rouges.

- **B9**, avec les acides aminés, est l'élément-clé qui participe à la formation de toutes les cellules vivantes, notamment la synthèse de l'ADN et de l'ARN. Elle a un rôle essentiel au niveau du métabolisme cérébral et nerveux. On connaît tous son importance lors des grossesses, son apport régulier est donc très important pour la femme enceinte).

- **B9** aide également à l'activité intellectuelle. Par ses interventions dans de nombreuses synthèses, elle solidifie la mémoire et permet une meilleure oxygénation des organes; on ressent donc moins la fatigue, notre mémoire est plus solide et on a un meilleur sommeil.

- **B12** participe à la fabrication des globules rouges, assure un bon fonctionnement du système nerveux et améliore, chez les personnes âgées, la résistance du système immunitaire.

- **La vitamine E** et le sélénium protègent particulièrement contre le vieillissement cérébral.

- **Le chrome** aide à l'assimilation des glucides, lipides et protides et, en régularisant le taux sanguin du glucose, est préventif dans le cas de progression du diabète de type II. En aidant l'organisme à utiliser l'insuline, il a comme action de prévenir les maux de tête, les irritabilités et les autres symptômes de l'hypoglycémie. Le chrome participe à dégrader les protéines et les graisses; il peut ainsi réduire le mauvais cholestérol (LDL) et par conséquent participer à diminuer les risques de cardiopathies.

- **Le zinc**, en plus de ses propriétés antioxydantes, est nécessaire à toutes les cellules de l'organisme. C'est un constituant d'un grand nombre d'enzymes et il joue un rôle fondamental dans la synthèse cellulaire et les processus immunitaires.

- **Le zinc** est essentiel à la perception du goût, tant au niveau de la bouche qu'au niveau cérébral.



En conclusion, la LEVURE SANTÉ participe, comme les acides gras essentiels, au fonctionnement du cerveau en plus d'avoir une influence sinon un rôle-clé dans tous les autres métabolismes du corps. Et cela, grâce aux vitamines, minéraux anti-oxydants et autres oligo-éléments et substances organiques qu'elle renferme.

En résumé

Les levures ont été parmi les premières formes de vie à reconnaître les molécules et les nutriments essentiels dont notre cerveau a besoin pour diriger nos métabolismes et nos organes.

La LEVURE SANTÉ donne au corps des nutriments nécessaires au fonctionnement du cerveau pour que celui-ci puisse commander par la suite les multiples réactions métaboliques et organiques du corps.

En tant que commandant de notre organisme, le cerveau se sert en premier parmi les nutriments que nous donnons à notre corps par l'intermédiaire de notre alimentation. Il utilisera tous les nutriments dont il a besoin pour se maintenir et se renouveler même si, pour cela, il doit rendre déficitaire un autre organe du corps, que ce soient les poumons, le cœur ou les reins.

Parce que le cerveau a en quelque sorte le sens des priorités, il est nécessaire de toujours s'assurer d'un apport constant d'énergie, de matières organiques et de nutriments essentiels afin de fournir à nos cellules vivantes, et donc aux neurones, ce qu'il leur faut pour vivre.

Il est donc indispensable d'apporter à notre corps les quelques cinquante nutriments essentiels dont il a besoin et qu'il est incapable de fabriquer lui-même : les glucides, les acides aminés essentiels, les vitamines, les minéraux, les oligo-éléments et les acides gras essentiels. Autant par ses nutriments essentiels et ses composantes fonctionnelles que par ses récentes percées technologiques, la LEVURE SANTÉ offre une nouvelle génération de levures qui, sous leurs différentes formes, sont bénéfiques à l'organisme.

8 Les critères de sélection d'une bonne levure ?

Afin de choisir une bonne levure, il faut s'assurer minutieusement des trois critères suivants :

1. Elle doit être biodisponible ou facilement assimilable par l'organisme. Les nutriments essentiels sont biodisponibles lorsqu'ils ont été ajoutés lors du processus de culture de la levure et non lors du processus de déshydratation de celle-ci.
2. Elle ne doit pas être issue d'organismes génétiquement modifiés (OGM).
3. On doit pouvoir consulter, sur l'information nutritionnelle de l'étiquette, sa concentration en nutriments essentiels.

9 Comment conserve-t-on la levure ?

Il est conseillé de garder la levure à température ambiante, dans un endroit sec et à l'abri de la lumière. D'autres préféreront la garder dans un endroit frais et sec, comme dans le réfrigérateur.

La levure probiotique *Saccharomyces BOULARDII* doit être conservée préférentiellement dans le réfrigérateur.

Bien vérifier sur les emballages les dates de péremptions ou d'expirations des produits.

Saviez-vous que...

☞ Enzyme veut dire « dans la levure ». Elles ont été découvertes à la fin du 19^e siècle à partir d'un extrait de levure. Elles sont des substances protéiniques permettant l'accélération des réactions chimiques nécessaires au maintien de la vie. En l'absence d'enzymes, ces réactions se produiraient tout de même mais avec une vitesse de mille à cent mille fois inférieure.

☞ La levure participe à la fabrication des enzymes dans notre corps grâce, entre autres, aux acides aminés essentiels qui la composent.

☞ L'intestin renferme 10 fois plus de bactéries que notre corps contient de cellules. Il y a cent mille milliards de bactéries dans l'intestin et entre quatre et cinq cents espèces différentes de micro-organismes. C'est la flore saprophyte et elle n'est pas pathogène.

☞ Cet écosystème complexe est vulnérable à des modifications qui seraient causées par des changements alimentaires ou la prise de médicaments, des antibiotiques par exemple, ou encore certains contraceptifs oraux. Ces perturbations pourraient provoquer des diarrhées ou des constipations, des ballonnements ou des douleurs du côlon.

☞ Schématiquement, il y aurait alors un déséquilibre entre les deux types de bactéries de la flore intestinale, les bactéries résidentes et celles en transit. Les premières ne pourraient plus maintenir l'intestin dans un état physiologique normal.

☞ Une flore intestinale, dont les bactéries résidentes sont en bonne santé, est donc une barrière efficace contre l'implantation ou la prolifération de germes potentiellement pathogènes, dont notamment le Candida Albicans et le Clostridium difficile. De plus, elle active de façon très importante le système immunitaire.

☞ L'action de la levure probiotique S. BOULARDII se fait principalement au niveau de la flore intestinale et, par conséquent, favorise une bonne assimilation des différents nutriments essentiels et un bon fonctionnement du système immunitaire.

☞ Des études réalisées dans des pays industrialisés démontrent les carences d'une majorité de la population, notamment en vitamines du complexe B et en minéraux anti-oxydants (cuivre, manganèse, sélénium, zinc) ainsi qu'en chrome et en omega-6.

☞ Les vitamines B sont nécessaires à toutes les cellules de l'organisme et elles interviennent dans tous les grands métabolismes : utilisation du glucose pour la production de l'énergie cellulaire, transmission de l'influx nerveux, synthèse des graisses, stockage de l'énergie, synthèse des acides gras, des acides nucléiques et des acides aminés, et la nutrition des tissus.

☞ Elles agissent en synergie les unes avec les autres. Elles sont, si l'on peut dire, interdépendantes : la présence de l'une favorise l'activité de l'autre. Si il y a carence de l'une, c'est l'ensemble du corps qui est affecté.

☞ Dans le mot Saccharomyces cerevisiae, « sakkharos » veut dire sucre et « mykê » veut dire champignon. Cerevisiae vient du mot gaulois « cerevisia » qui veut dire cervesie, nom que l'on donnait autrefois à la bière. D'où l'appellation générique de « levure de bière » que plusieurs personnes utilisent pour appeler différentes levures même si elles ne proviennent pas du brassage de la bière.

AVIS: Cette publication a pour but de donner un éclairage nouveau sur les fantastiques possibilités de la LEVURE SANTÉ. Elle se veut accessible à tous mais elle ne peut en aucun cas se substituer aux soins d'un professionnel de la santé.

Si vous avez des commentaires ou des questions, il est possible de nous joindre par courriel à contact@infolevure.com

UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE LEVURE SANTÉ reconnue pour améliorer la santé

ÉQUILIBRE NUTRITIONNEL

Levure Nutritionnelle

RENFORCÉE ET BIODISPONIBLE – FORMAT DE 175 G

- RENFORCÉE EN VITAMINES DU COMPLEXE B, DONT B12
- BIODISPONIBLE, C'EST-À-DIRE ORGANIQUE OU FACILEMENT ASSIMILABLE PAR L'ORGANISME
- AU GOÛT AGRÉABLE
- SANS OGM

COMPLÉMENT ALIMENTAIRE

Levure Fonctionnelle

INTÉGRALE ET OPTIMALE – FORMATS DE 90 ET 180 CAPSULES

- SES RÉSERVES INTRACELLULAIRES RENFERMENT UNE VARIÉTÉ ET UNE CONCENTRATION EXCEPTIONNELLE DE NUTRIMENTS ESSENTIELS
- COMPLEXE B : VITAMINES B1, B2, B3, B5, B6, B12 ET ACIDE FOLIQUE
- MINÉRAUX ANTI-OXYDANTS ET OLIGO-ÉLÉMENTS : CUIVRE, MANGANÈSE, SÉLÉNIUM, ZINC, CHROME, MOLYBDÈNE ET AUTRES
- SUBSTANCES ORGANIQUES : BETA 1,3 GLUCAN, TRÉHALOSE, NUCLÉOTIDES
- BIODISPONIBLE, C'EST-À-DIRE ORGANIQUE OU FACILEMENT ASSIMILABLE PAR L'ORGANISME
- SANS OGM

LEVURE PROBIOTIQUE

Saccharomyces Boulardii

FORMATS DE 30 ET 60 CAPSULES

- LEVURE PROBIOTIQUE RENFERMANT 5 MILLIARDS DE CELLULES VIVANTES PAR CAPSULE
- AMÉLIORE LE FONCTIONNEMENT INTESTINAL

NEUTRACEUTIQUE

ImmunoCap200

FORMAT 60 CAPSULES

ImmunoCap500

FORMAT 30 CAPSULES

BETA 1,3 GLUCAN

- ESSENTIELLEMENT COMPOSÉ DE BETA 1,3 GLUCAN PURIFIÉ, EXTRAIT DES PAROIS CELLULAIRES DE LA LEVURE
- AMÉLIORE LE FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME IMMUNITAIRE

LES LEVURES TRADITIONNELLES

Levure de bière vivante Palmer

FORMAT 80 CAPSULES

Levure de bière vivante Palmer RENFORCÉE AVEC SÉLÉNIUM

FORMATS 90 ET 180 CAPSULES



En harmonie avec le cycle de la vie
SPÉCIALISÉ EN LEVURE SANTÉ

Pour plus d'informations
sur la gamme LEVURE SANTÉ:
1 888 328-8808
www.bionovanutrition.com



En harmonie avec le cycle de la vie