

La spiruline est une micro algue d'eau douce originaire des climats chauds et ensoleillés.

Notre spiruline, L'Algue Bleue des Andes®, est produite en Equateur à 2500 mètres d'altitude. Elle profite d'une eau pure, du soleil toute l'année, et d'une technique de culture durable qui exclut tout rejet dans l'environnement grâce à un recyclage total de l'eau.

La spiruline Flamant Vert est protégée par des serres contre les pollutions extérieures, elle est cultivée en légère pente dans une mince lame d'eau en dynamique permanente et bénéficie d'une technique de séchage doux.

L'Algue bleue des Andes® est riche en protéines et contient du fer qui contribue au fonctionnement normal du système immunitaire et qui contribue à réduire la fatigue.

Cultivée sans pesticides ni herbicides, non irradiée et sans OGM conformément à la réglementation en vigueur, sans excipient, sans liquéfaction ni atomisation lors du séchage.

Reconnue pour la qualité de ses produits, la société Flamant Vert fait réaliser tout au long de l'année des contrôles réguliers sur ses produits pour garantir une qualité irréprochable.

L'Algue Bleue des Andes



Flamant Vert

Tonus - Vitalité
Défenses naturelles

Spiruline bio
120 g microgranules



Complément alimentaire à la Spiruline.

Spiruline	pour 3 g soit 1 cuillerée à café
dont : Protéines	2 g
dont : Fer	2,98 mg (21 % AR*)
*AR : Apport de Référence	

Ingrédients : 100% Spiruline bio* (spirulina platensis)

*ingrédients issu de l'agriculture biologique

Conseil d'utilisation : prendre avant ou au cours des repas jusqu'à 1 cuillerée à café par jour avec un peu d'eau ou de jus de fruit.

Les compléments alimentaires doivent être utilisés dans le cadre d'un mode de vie sain et ne pas être utilisés comme substituts d'un régime alimentaire varié et équilibré - Ne pas dépasser la dose journalière conseillée - Tenir hors de portée des enfants.

Poids net : 120 g

N° de lot / A consommer de préférence avant fin : voir au fond de la boîte

FLAMANT VERT
17C Allée Napoléon III - 18000 BOURGES
Tél. 33 (0)2 48 65 10 33 - www.flamantvert.fr

