



Des frites saines? C'est possible! De plus, elles sont délicieuses! Avec l'huile de coco extra vierge d'Amanprana.

L'acteur Koen De Bouw aime la cuisine saine. C'est pourquoi il était enchanté lorsqu'il a trouvé dans le magasin bio l'huile Cocos Extra Vierge d'Amanprana. 'La graisse saine', lisait-il sur l'emballage, 'sur le pain, pour la cuisson, la cuisine au wok et la friture.'

Pourquoi les frites sont-elles malsaines?

Les pommes de terre ne peuvent pas être mises en cause, car elles sont excellentes. Par contre, les huiles de supermarché bon marché, raffinées, dans lesquelles elles sont cuites, sont plus que nocives. Tout d'abord, elles contiennent de nombreux acides gras poly-insaturés (AGP), nocifs lorsqu'ils sont chauffés. Ensuite, ces huiles sont fortement désodorisées, raffinées et traitées chimiquement, ce qui les rend nocives pour nos millions de membranes cellulaires. Toutes les bonnes choses présentes dans l'huile ont été détruites. Enfin, ces huiles contiennent également souvent jusqu'à 30% de graisses trans, qui sont des parasites industriels co-responsables de la plupart des problèmes de civilisation et pour lesquels aucune limite de sécurité n'a été établie.

Comment dès lors préparer des frites saines? C'est très simple! Faites-les frire dans une huile saine, dans l'huile Cocos extra vierge d'Amanprana. Purement naturel. Cette huile ne contient que très peu d'AGP, n'est pas désodorisée, ni raffinée, voire chimiquement traitée et ne contient pas de graisses trans. En outre, l'huile Cocos extra vierge d'Amanprana présente de nombreuses caractéristiques saines qui ne se perdent pas à la cuisson.

Amanprana contribue à un aspect jeune et beau, favorise l'absorption de calcium et de magnésium, soutient une bonne flore intestinale, les parois intestinales et la digestion alimentaire, augmente l'immunité, préserve la dentition, tempère la faim et contient de nombreuses chaînes d'acides gras moyennes (MCT). Ces MCT vous confèrent 10% de calories en moins que les autres graisses, sont très faciles à digérer, apportent une grande vitalité et peu de stockage de graisse. Ils diminuent les accès

de faim et augmentent la combustion de calories. Lors de l'usage à froid, vous goûtez la noix de coco, mais pas lors de la friture. L'huile Cocos extra vierge d'Amanprana peut se conserver jusqu'à 2 ans dans la friteuse, moyennant filtrage régulier.



Outre l'huile Cocos, Amanprana propose également 3 autres variétés à déguster sur le pain, en cuisson et au wok: Noix de Coco+Olive, Noix de Coco+Olive+Palme et Palme Rouge. Tous ces goûts sont uniques, doux et offrent chacun leurs propres avantages vitaux. L'huile de palme rouge Red Palm d'Amanprana contient par exemple 10 fois plus de carotènes que les carottes et constitue la source la plus riche en tocotriénols (vitamine-E). Ces deux substances nourrissent la peau et les yeux et les protègent contre les rayons UV du soleil.

100% bio, 100% végétarien, 100% extra vierge. Disponible en verre de 380 ml ou 1700 ml, dans les magasins de produits naturels ou bio. Pour connaître le magasin le plus proche, appelez le 056-43 98 51. Pour des informations supplémentaires: www.noble-house.tk

NOUVEAU

Huile Extra Vierge de noyau de palme avec les mêmes avantages que Cocos

Koen De Bouw à propos du bio et d'Amanprana:

'Il y a plus de dix ans j'ai découvert, après avoir consommé des années durant l'alimentation comme un évidence, le mode de vie biologique, biodynamique et macrobiotique. Ce périple passionnant m'a apporté, jusqu'à aujourd'hui encore, une nouvelle vision des choses. J'utilise depuis un certain temps déjà les produits d'Amanprana, à la grande satisfaction de toutes nos convives. Ces produits bio font partie de ceux que j'ai appris à apprécier au fil du temps et qui peuvent fournir une contribution à un monde (mode de vie) plus sain et plus responsable!'



L'huile de noix de coco pressée à froid, pour des frites ultra saines, délicieusement bonnes, d'une saveur douce et faciles à digérer.



Suggestion: les frites maisons bio en pelure. Facile à faire et beaucoup plus sain!



AMAN PRANA

UNE FORCE VITALE SEREINE