



Purifier et mincir avec la cure de citron DETOX

La cure de citron à base de SIROP D'ÉRABLE grade C est une cure purifiante, simple et profonde, également utile pour perdre du poids de façon naturelle.

• Principe et résultats

Pendant une cure de citron on se prive quelques jours d'aliments solides, tout en assimilant assez d'énergie, vitamines et minéraux via le mélange de sirop d'érable et jus de citron. Le corps, qui ne doit pas faire d'efforts digestifs, peut se concentrer sur l'élimination de toxines du métabolisme et se purifier en profondeur. A la fin, physiquement on se sent plus en forme, plus vif et on se redécouvre un sentiment de bien-être et un esprit positif. Les troubles digestifs disparaissent et la peau et les cheveux deviennent plus beaux. Mais pour beaucoup, il y a surtout une perte de poids bienvenue en faisant appel aux réserves de graisse: après 10 jours, la moitié des personnes perdent 5 à 10 kg, d'autres 3 à 4 kg.

• La cure en soi

Boire quotidiennement 3 litres comprenant du jus de citron fraîchement pressé, du sirop d'érable grade C, du poivre de cayenne et de l'eau. Par bouteille de 1500 ml: 100 ml jus de citron + 100 ml sirop d'érable + 1300 ml d'eau et une pincée de poivre de cayenne. Au total, pour une cure de dix jours, cela équivaut environ à 2 litres de sirop d'érable grade C, cinq kilos de citrons frais, et un flacon de poivre de cayenne. En outre, il faut assurer un apport supplémentaire en liquide tel que: de l'eau minérale (Celtic - Pineo), du thé vert à la menthe (Qi), infusion 'confort urinaire' et 'se purifier' (ladrôme) et surtout l'infusion 'transit' (ladrôme) sont conseillés. On obtient les meilleurs résultats lorsque la cure est maintenue pendant dix jours.

• Les journées de reprise après la cure

Une fois la cure terminée, reprenez petit à petit une alimentation saine et variée, en 3 jours. Il est alors conseillé de manger d'abord des légumes cuits à la vapeur, du potage, du pain complet grillé, des céréales cuites, yaourt, fruits frais et de la volaille sans la peau.

• Effets secondaires possibles

Durant les premiers jours, il se peut que des maux de têtes, des faiblesses, un mauvais goût dans la bouche se manifestent temporairement. Ces signes indiquent seulement qu'il y a des toxines qui se libèrent et qui doivent encore être évacuées. Persister est alors le message! Attention: les personnes avec une affection chronique feront cette cure uniquement sous surveillance et avec l'accord d'un médecin.

UNIQUEMENT LA NORME CANADIENNE GRADE C!

Pour une cure de citron purifiante, uniquement le sirop d'érable répondant à la norme canadienne grade C, riche en minéraux est conseillé. Seulement ce sirop d'érable est suffisamment riche en minéraux pour le juste soutien de l'organisme en purification. L'érable, qui produit le sirop d'érable en mars et avril, ne fournira qu'à la fin du printemps le sirop grade C foncé, riche en minéraux. Le grade A, qui est fabriqué plus tôt, est plus clair et plus pauvre en minéraux. Evitez surtout le sirop d'érable ("maple syrup") auquel est ajouté du sucre raffiné.



LE SIROP D'ÉRABLE grade C, un édulcorant naturel, excellent

Les sucres raffinés sont le résultat obtenu après extrême raffinage de e.a. la betterave et de la canne à sucre. Ils sont défaits de tous les minéraux et vitamines indispensables, dont le corps a cependant besoin pour brûler les sucres! Pas étonnant qu'actuellement on réalise que les sucres raffinés ne fournissent que des 'calories vides', qu'ils retirent des nutriments au corps et qu'ils jouent ainsi un rôle important dans un grand nombre de syndromes. Le sirop d'érable grade C, au contraire, contient des sucres naturels non-raffinés qui sont encore accompagnés de tous les minéraux, oligoéléments et vitamines de l'environnement naturel. C'est également un excellent substitut du sucre, qui donne une saveur agréable aux préparations et qui ne peut manquer dans aucune cuisine. Faites attention de ne pas acheter de sirop d'érable, qui contient tout au plus 10 % de vrai sirop d'érable et qui pour le reste est fait de sucre caramélisé!

LE SIROP D'ÉRABLE grade C BIOLOGIQUE de Mannavita



- Edulcorant non raffiné et naturel
- Qualité biologique
- Sève concentrée d'érable
- Grade C canadien, exceptionnellement riche en minéraux et oligoéléments
- Idéal pour remplacer le sucre raffiné et pour les gâteaux, gaufres, sorbets, crème glacée, yaourt, muesli, céréales, salades de fruits,...



Distributeur: BVBA Mannavita
info@mannavita.be - www.mannavita.be

BIOLOGIQUE SIROP D'ÉRABLE GRADE C

Edulcorant non raffiné et sain | Est aussi un pilier pour la fameuse cure de citron



LA CURE DE CITRON DETOX

- Purifiante pour le corps et l'esprit
- Pour plus d'énergie et moins de poids