

Apports nutritionnels	Pour 100 ml
Valeur énergétique	21 kj/5 kcal
Matières grasses Dont acides gras saturés	0 g 0 g
Glucides dont sucre	0,9 g 0,5 g
Protéines	0 g
Sel	0 mg

Sève de bouleau

L'ORIGINALE

des Monts
d'Ambazac



Composition : sève de bouleau
issue de l'agriculture biologique.

Conservation : 1 semaine au froid après ouverture.

A consommer avant le : voir sur le bouchon.

Déconseillé aux personnes souffrant d'allergie
aux dérivés salicylés et aux femmes enceintes.

1 L



Utilisée depuis longtemps en Amérique et Europe du nord
La sève de bouleau est connue pour ses propriétés
détoxifiantes reminéralisantes et amaigrissantes. Elle
soutient les fonctions de l'organisme, apportant sels
minéraux et vitamines. Elle est très peu calorique.

La nature fait bien les choses : la sève de bouleau ne se
récolte qu'au réveil du printemps, moment idéal pour
entamer une cure purifiante et redynamisante qui éliminera
les toxines accumulées en hiver.

Pour une remise en forme, il est suggéré de prendre un
verre à jeun au lever, régulièrement pendant 3 semaines

Récoltée et conditionnée dans notre exploitation, notre
sève de bouleau est un produit sain et naturel, sans additif.
Nous la pasteurisons à basse température pour lui
conserver ses propriétés tout en garantissant son innocuité
bactériologique.

100% bio, c'est un produit vivant qui peut se troubler
naturellement avec le temps.

GFA des Ecureuils - 87140 Compreignac
RCS 534345483 Limoges
gfa.ecureuils@gmail.com

Apports nutritionnels	Pour 100 ml
Valeur énergétique	21 kj/5 kcal
Matières grasses	0 g
Dont acides gras saturés	0 g
Glucides dont sucre	0,9 g 0,5 g
Protéines	0 g
Sel	0 mg

Composition : sève de bouleau, citron, gingembre issus de l'agriculture biologique.

Conservation : 1 semaine au froid après ouverture.

A consommer avant le : voir sur le bouchon.

Déconseillé aux personnes souffrant d'allergie aux dérivés salicylés et aux femmes enceintes.

1 L



Sève de bouleau

GINGEMBRE

des Monts
d'Ambazac



La sève de bouleau est connue pour ses propriétés détoxifiantes reminéralisantes et amaigrissantes. Elle soutient les fonctions de l'organisme, apportant sels minéraux et vitamines. Elle est très peu calorique. Notre sève au gingembre allie les propriétés de la sève de bouleau et du gingembre (antioxydant), pour en faire une boisson originale, sans additif.

C'est l'alternative plaisir à la sève pure au piquant original. Nous utilisons du gingembre frais, bio sans adjonction de sucre ou d'eau.

Pour une remise en forme, nous conseillons un verre à jeun au lever, régulièrement pendant 3 semaines

Récoltée et conditionnée dans notre exploitation, notre sève de bouleau est un produit sain et naturel sans additif. Nous la pasteurisons à basse température pour lui conserver ses propriétés tout en garantissant son innocuité bactériologique.

100% bio, c'est un produit vivant qui peut se troubler naturellement avec le temps.

GFA des Ecureuils - 87140 Compreignac
RCS 534345483 Limoges
gfa.ecureuils@gmail.com

Apports nutritionnels	Pour 100 ml
Valeur énergétique	21 kj/5 kcal
Matières grasses	0 g
Dont acides gras saturés	0 g
Glucides dont sucre	0,9 g 0,5 g
Protéines	0 g
Sel	0 mg

Composition : sève de bouleau, citron, gingembre issus de l'agriculture biologique.

Conservation : 1 semaine au froid après ouverture.

A consommer avant le : voir sur le bouchon.

Déconseillé aux personnes souffrant d'allergie aux dérivés salicylés et aux femmes enceintes.

Sève de bouleau

GINGEMBRE FORT

des Monts
d'Ambazac



La sève de bouleau est connue pour ses propriétés détoxifiantes reminéralisantes et amaigrissantes. Elle soutient les fonctions de l'organisme, apportant sels minéraux et vitamines. Elle est très peu calorique. Notre sève au gingembre allie les propriétés de la sève de bouleau et du gingembre (antioxydant), pour en faire une boisson originale, sans additif.

C'est l'alternative plaisir à la sève pure au piquant original. Nous utilisons du gingembre frais, bio sans adjonction de sucre ou d'eau.

Pour une remise en forme, nous conseillons un verre à jeun au lever, régulièrement pendant 3 semaines

Récoltée et conditionnée dans notre exploitation, notre sève de bouleau est un produit sain et naturel sans additif. Nous la pasteurisons à basse température pour lui conserver ses propriétés tout en garantissant son innocuité bactériologique.

100% bio, c'est un produit vivant qui peut se troubler naturellement avec le temps.

GFA des Ecureuils - 87140 Compreignac
RCS 534345483 Limoges
gfa.ecureuils@gmail.com

1 L

