

Apports nutritionnels	Pour 100 ml	Pour 250 ml
Valeur énergétique	21 kj/5 kcal	52,5 kj/12,5 kcal
Matières grasses	0 g	0 g
Dont acides gras saturés	0 g	0 g
Glucides	0,9 g	2,3 g
dont sucre	0,5 g	1,3 g
Protéines	0 g	0 g
Sel	0 mg	0 mg

Conservation une semaine au froid, après ouverture  
 À consommer de préférence avant le 00/00/0000

1 L



# Sève bouleau

L'ORIGINALE

des Monts  
 d'Ambazac



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 fonctionnalités 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 comblera les déficiences accumulées en hiver.

Une cure complète de remise en forme requiert un verre par jour (125ml) pendant 3 semaines, soit environ 3 litres.

Récoltée et conditionnée dans notre exploitation, notre sève de bouleau est un produit sain et naturel, sans additif.

GFA des Ecureuils - 87140 Compreignac.  
 RCS 534345483 Limoges

Apports nutritionnels	Pour 100 ml	Pour 250 ml
Valeur énergétique	21 kJ/5 kcal	52,5 kJ/12,5 kcal
Matières grasses	0 g	0 g
Dont acides gras saturés	0 g	0 g
Glucides	0,9 g	2,3 g
dont sucre	0,5 g	1,3 g
Protéines	0 g	0 g
Sel	0 mg	0 mg

Composition : sève de bouleau - gingembre 0,06%

Conservation une semaine au froid, après ouverture

À consommer de préférence avant le 00/00/0000

1 L



# Sève de bouleau

GINGEMBRE

des Monts  
d'Ambazac



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 fonctionnalités 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 comblera les déficiences accumulées en hiver.

Alliée au gingembre (antioxydant, facilitateur de digestion), il en résulte une boisson fraîche et tonique, légèrement poivrée. La saveur de gingembre est obtenue à partir de gingembre frais, sans addition de sucre ou d'eau.

Récoltée et conditionnée dans notre exploitation, notre sève de bouleau est un produit sain et naturel, sans additif.

GFA des Ecureuils - 87140 Compreignac.  
RCS 534345483 Limoges

Apports nutritionnels	Pour 100 ml	Pour 250 ml
Valeur énergétique	21 kJ/5 kcal	52,5 kJ/12,5 kcal
Matières grasses	0 g	0 g
Dont acides gras saturés	0 g	0 g
Glucides	0,9 g	2,3 g
dont sucre	0,5 g	1,3 g
Protéines	0 g	0 g
Sel	0 mg	0 mg

Composition : sève de bouleau - gingembre 0,1%

Conservation une semaine au froid, après ouverture

À consommer de préférence avant le 00/00/0000

1 L



# Sève de bouleau

GINGEMBRE FORT

des Monts  
d'Ambazac



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 fonctionnalités 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 comblera les déficiences accumulées en hiver.

Alliée au gingembre (antioxydant, facilitateur de digestion), il en résulte une boisson fraîche et tonique, légèrement poivrée. La saveur de gingembre est obtenue à partir de gingembre frais, sans addition de sucre ou d'eau.

Récoltée et conditionnée dans notre exploitation, notre sève de bouleau est un produit sain et naturel, sans additif.

GFA des Ecureuils - 87140 Compreignac.  
RCS 534345483 Limoges

# Sève<sup>de</sup> bouleau

L'ORIGINALE

des Monts  
d'Ambazac

CURE DÉTOX 3 L

Une cure complète requiert un verre par jour pendant 3 semaines, soit environ 3 litres, (idéalement 42 jours - 6 semaines)

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 fonctionnalités 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 comblera les déficiences accumulées en hiver.

Une cure complète de remise en forme requiert un verre par jour (125ml) pendant 3 semaines, soit environ 3 litres.

Récoltée et conditionnée dans notre exploitation, notre sève de bouleau est un produit sain et naturel, sans additif.

Apports nutritionnels	Pour 100 ml	Pour 250 ml
Valeur énergétique	21 kj/5 kcal	52,5 kj/12,5 kcal
Matières grasses	0 g	0 g
Dont acides gras saturés	0 g	0 g
Glucides	0,9 g	2,3 g
dont sucre	0,5 g	1,3 g
Protéines	0 g	0 g
Sel	0 mg	0 mg

Conservation :  
une semaine au froid,  
après ouverture  
À consommer de  
préférence avant le  
00/00/0000

3L



GFA des Ecureuils - 87140 Comprégnac. RCS 534345483 Limoges

