

PILULES DE SPIRULINE A3

COMPLÉMENT ALIMENTAIRE À BASE DE SPIRULINE ENTIÈREMENT NATUREL



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

La spiruline A3 offre une source concentrée et naturelle de nutriments provenant de la microalgue d'eau douce spiruline, un super-aliment réputé. Avec une teneur élevée en protéines biodisponibles, en fer, en vitamines et en micronutriments essentiels, ce complément favorise le bien-être général en soutenant le métabolisme énergétique, la fonction immunitaire, la fonction cognitive et la santé du sang. La spiruline A3 est une véritable mine d'or nutritionnelle, cultivée à l'aide d'une technologie de photobioréacteur de pointe pour une pureté et une efficacité maximales.

INGRÉDIENTS ENTIÈREMENT NATURELS

- ▶ Vitamines et minéraux d'origine naturelle
- ▶ Spiruline provenant de cultures en eau douce
- ▶ Cellulose d'origine végétale (liant naturel)

L'INNOVATION CHEZ XELLISS :

LEADERS DE LA RECHERCHE SUR LES MICROALGUES

Xelliss est un leader mondial de la nutrition à base d'algues. Grâce à des recherches approfondies et à l'innovation, Xelliss a développé une souche avancée de spiruline avec une concentration plus élevée de fer et d'acides aminés essentiels. Notre processus de culture utilise la technologie du photobioréacteur, garantissant la pureté et la densité des nutriments. Cette méthode nous permet de produire de la spiruline sans contaminants et riche en nutriments actifs.

LA SPIRULINE, TRÉSOR DE LA NATURE

La spiruline est l'une des sources naturelles les plus riches en nutriments essentiels, notamment en protéines, caroténoïdes, minéraux et vitamines. Nos comprimés de spiruline sont fabriqués à partir de *Spirulina maxima*, qui contient jusqu'à 27 % de protéines en plus que *Spirulina platensis* (environ 70 % contre 55 %), offrant ainsi une valeur nutritionnelle accrue. Grâce à des méthodes de culture avancées dans des photobioréacteurs fermés et contrôlés, Xelliss a mis au point une spiruline unique qui contient deux fois plus de fer que la spiruline traditionnelle, tout en conservant un riche profil d'acides aminés essentiels et d'antioxydants. Notre processus de production sécurisé garantit un produit exempt de contaminants, offrant une pureté et une biodisponibilité supérieures.

ANTIOXYDANTS

Contient quatre grandes classes d'antioxydants alimentaires : le β -carotène, la phycocyanine, la vitamine E et la superoxyde dismutase (SOD).

VITAMINES

La spiruline est un cocktail impressionnant de vitamines liposolubles et hydrosolubles ! Elle contient du β -carotène, un précurseur de la vitamine A (pro vitamine A) dont la spiruline est plus de 10 fois plus riche que les carottes, de la vitamine E, et elle contient également de nombreuses vitamines du groupe B et de la vitamine K.

MINÉRAUX

La spiruline est une véritable source de nombreux minéraux, dont le calcium, le phosphore, le potassium et le magnésium.

SOURCE COMPLÈTE DE PROTÉINES

La spiruline est considérée comme une protéine complète, contenant les neuf acides aminés essentiels. Sa teneur élevée en protéines (65 à 70 %) dépasse celle de la plupart des autres aliments, avec une excellente biodisponibilité.

FER BIODISPONIBLE

Le fer contenu dans la spiruline est hautement biodisponible, ce qui permet à l'organisme de l'absorber et de l'utiliser facilement. Pour une absorption optimale du fer, associez la Spiruline A3 à des aliments riches en vitamine C.

ACIDE GRAS RARE : GLA

La spiruline A3 contient de l'acide gamma-linolénique (GLA), un acide gras oméga-6 qui joue un rôle crucial dans la synthèse de métabolites anti-inflammatoires. La GLA est un acide gras rare mais essentiel que l'on trouve en petites quantités dans des aliments comme le lait maternel et certaines huiles oléagineuses.

BIENFAITS CLÉS

- ▶ **Complexe nutritionnel naturel : apporte des protéines naturelles, du fer, de la vitamine A, de la vitamine K et des fibres**
- ▶ **Une source de protéines et d'acides aminés de qualité**
- ▶ **Soutient le métabolisme énergétique¹ et réduit la fatigue⁶**
- ▶ **Soutient les fonctions cognitives⁴**
- ▶ **Contribue à une fonction sanguine normale⁵**
- ▶ **Favorise le fonctionnement du système immunitaire^{2,3}**
- ▶ **Maintient la santé musculaire^{7,8} et osseuse^{9,10}**
- ▶ **Favorise une vision saine¹¹**
- ▶ **Soutient la spécialisation des cellules¹²**

TECHNOLOGIE EXCLUSIVE DE PHOTOBIORÉACTEUR

Notre méthode de culture avancée en photobioréacteur garantit la meilleure qualité de spiruline. Ce système fermé permet un contrôle précis de la lumière, des nutriments, du pH et de la température, ce qui permet d'obtenir un produit riche en nutriments. Cette méthode élimine les risques de contamination et préserve le profil nutritionnel complet de la spiruline grâce à un processus de séchage doux.

ÉNERGIE ET RÉDUCTION DE LA FATIGUE

La spiruline A3 soutient le métabolisme énergétique¹ et réduit la fatigue⁶, grâce à sa teneur en fer.

FONCTION COGNITIVE ET VISION

Le fer contenu dans la spiruline contribue à une fonction cognitive normale⁴, favorisant la santé cérébrale et les performances mentales. La vitamine A contenue dans la spiruline contribue au maintien d'une vision normale¹¹, favorisant ainsi la santé des yeux.

SANTÉ SANGUINE

La spiruline est naturellement riche en fer, qui favorise la formation des globules rouges et de l'hémoglobine⁵, le transport de l'oxygène¹³, et la vitamine A contribue au métabolisme du fer¹⁴.

SANTÉ OSSEUSE ET MUSCULAIRE

La teneur en protéines de la spiruline contribue à la croissance et au maintien d'une masse musculaire normale^{2,8} et la vitamine K favorise la santé osseuse⁹, ce qui en fait un excellent complément pour le soutien global du squelette. Les protéines contribuent au maintien d'une ossature normale¹⁰.

SOUTIEN IMMUNITAIRE

La vitamine A et le fer contenus dans la spiruline jouent un rôle dans le soutien de la fonction immunitaire^{2,3}, promeuvent une peau saine¹⁵, et entretiennent les muqueuses¹⁶. La vitamine K contribue à la coagulation normale du sang¹⁷ et le fer joue un rôle dans le processus de division cellulaire¹⁸.

FAITS COMPLÉMENTAIRES

Valeur nutritionnelle pour :	4 comprimés
Poudre de spiruline	2 g
dont protéines	1,3 g
dont phycocyanine	0,34 mg
dont fer	21,3 µg (28 %*)
dont vitamine A	21,3 µg (28 %*)
dont vitamine K	21,3 µg (28 %*)

* Valeurs nutritionnelles de référence (VNR)

NATUREL : La spiruline A3 est fabriquée uniquement à partir d'ingrédients d'origine naturelle.

SANS OGM : Nos produits sont sans OGM (c'est-à-d. sans organismes génétiquement modifiés).

DOSE QUOTIDIENNE RECOMMANDÉE : Prendre 4 comprimés par jour (équivalent à 2 g de spiruline) avec un verre d'eau. Ne pas dépasser la dose quotidienne recommandée. Les compléments alimentaires ne doivent pas se substituer à une alimentation équilibrée et variée et à un mode de vie sain.

INGRÉDIENTS : Poudre de spiruline (*spirulina maxima*), agent liant (cellulose).

ATTENTION : Déconseillé aux fumeurs. Déconseillé aux personnes souffrant de maladies entraînant une accumulation anormale de fer. Les personnes sous anticoagulants (présence de vitamine K) doivent consulter leur médecin.

CONSERVATION : Conserver dans un endroit sec à température ambiante. Tenir hors de portée des enfants.

CONTENU : 80 comprimés

ALLÉGATIONS DE SANTÉ (UE)

¹ Le fer contribue à un métabolisme énergétique normal. L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fer au sens de l'allégation « SOURCE DE FER » définie dans l'annexe du règlement (CE) n° 1924/2006. Ibid., p. 9.

² Le fer contribue au fonctionnement normal du système immunitaire. L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fer au sens de l'allégation « SOURCE DE FER » définie dans l'annexe du règlement (CE) n° 1924/2006. Ibid., p. 9.

³ La vitamine A contribue au fonctionnement normal du système immunitaire. L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine A au sens de l'allégation « SOURCE DE VITAMINE A » définie dans l'annexe du règlement (CE) n° 1924/2006. Ibid., p. 5.

⁴ Le fer contribue à une fonction cognitive normale. L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fer au sens de l'allégation « SOURCE DE FER » définie dans l'annexe du règlement (CE) n° 1924/2006. Commission européenne. (2012). Règlement (UE) n° 432/2012 de la Commission, p. 9. Autorisé en vertu de l'article 13, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1924/2006.

⁵ Le fer contribue à la formation normale de globules rouges et d'hémoglobine. L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fer au sens de l'allégation « SOURCE DE FER » définie dans l'annexe du règlement (CE) n° 1924/2006. Ibid., p. 9.

⁶ Le fer contribue à réduire la fatigue. L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fer au sens de l'allégation « SOURCE DE FER » définie dans l'annexe du règlement (CE) n° 1924/2006. Ibid., p. 9.

⁷ Les protéines contribuent au maintien de la masse musculaire. L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de protéines au sens de l'allégation « SOURCE DE PROTÉINES » définie dans l'annexe du règlement (CE) n° 1924/2006. Ibid., p. 7.

⁸ Les protéines contribuent à augmenter la masse musculaire. L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de protéines au sens de l'allégation « SOURCE DE PROTÉINES » définie dans l'annexe du règlement (CE) n° 1924/2006. Commission européenne. (2012). Règlement (UE) n° 432/2012 de la Commission, p. 7. Autorisé en vertu de l'article 13, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1924/2006.

⁹ La vitamine K contribue au maintien d'une ossature normale. L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine K au sens de l'allégation « SOURCE DE VITAMINE K » définie dans l'annexe du règlement (CE) n° 1924/2006. Ibid., p. 6.

¹⁰ Les protéines contribuent au maintien d'une ossature normale. L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de protéines au sens de l'allégation « SOURCE DE PROTÉINES » définie dans l'annexe du règlement (CE) n° 1924/2006. Ibid., p. 7.

¹¹ La vitamine A contribue au maintien d'une vision normale. L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine A au sens de l'allégation « SOURCE DE VITAMINE A » définie dans l'annexe du règlement (CE) n° 1924/2006. Ibid., p. 5.

¹² La vitamine A joue un rôle dans le processus de spécialisation cellulaire. L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine A au sens de l'allégation « SOURCE DE VITAMINE A » définie dans l'annexe du règlement (CE) n° 1924/2006. Ibid., p. 5.

¹³ Le fer contribue au transport normal de l'oxygène dans l'organisme. L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fer au sens de l'allégation « SOURCE DE FER » définie dans l'annexe du règlement (CE) n° 1924/2006. Ibid., p. 9.

¹⁴ La vitamine A contribue au métabolisme normal du fer. L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine A au sens de l'allégation « SOURCE DE VITAMINE A » définie dans l'annexe du règlement (CE) n° 1924/2006. Commission européenne. (2012). Règlement (UE) n° 432/2012 de la Commission, p. 5. Autorisé en vertu de l'article 13, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1924/2006.

¹⁵ La vitamine A contribue au maintien d'une peau normale. L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine A au sens de l'allégation « SOURCE DE VITAMINE A » définie dans l'annexe du règlement (CE) n° 1924/2006. Ibid., p. 5.

¹⁶ La vitamine A contribue au maintien de muqueuses normales. L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine A au sens de l'allégation « SOURCE DE VITAMINE A » définie dans l'annexe du règlement (CE) n° 1924/2006. Ibid., p. 5.

¹⁷ La vitamine K contribue à une coagulation sanguine normale. L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine K au sens de l'allégation « SOURCE DE VITAMINE K » définie dans l'annexe du règlement (CE) n° 1924/2006. Commission européenne. (2012). Règlement (UE) n° 432/2012 de la Commission, p. 6. Autorisé en vertu de l'article 13, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1924/2006.

¹⁸ Le fer joue un rôle dans le processus de division cellulaire. L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fer au sens de l'allégation « SOURCE DE FER » définie dans l'annexe du règlement (CE) n° 1924/2006. Ibid., p. 9.