

POLLEN

SAULE

FICHE PRODUIT - NOS POLLENS CONGELÉS
SAULE 1/2

DES PELOTES POUR LA PROTECTION DES SENIORS

Tout au long de l'année, une cuillère à soupe de pollen de saule congelé à l'état frais **aide à se préserver des agressions du temps**. Il est parfaitement adapté **aux personnes de plus de 50 ans** pour soutenir efficacement l'organisme contre les agressions et les dysfonctionnements liés à l'âge.



CIBLE CONSOMMATEUR DU POLLEN DE SAULE

Pour la protection des organismes après 50 ans. Pour les seniors en prévention des phénomènes liés au vieillissement de l'organisme. Également recommandé en période de convalescence.

ACTIONS & CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

PROPRIÉTÉS COMMUNES AU POLLEN CONGELÉ ARISTÉE®

Riches en protéines végétales, acides aminés essentiels, vitamine E et vitamines du groupe B, fibres, caroténoïdes, polyphénols et lactoferments, tous les pollens congelés à l'état frais présentent les propriétés suivantes :

- ✓ Régulation de la **FONCTION INTESTINALE**
- ✓ **DÉFENSES NATURELLES**
- ✓ **Regain d'ÉNERGIE**
- ✓ **ANTIOXYDANT**



PROPRIÉTÉS SPÉCIFIQUES AU POLLEN DE SAULE

PROTECTION DES ORGANISMES APRÈS 50 ANS

La densité nutritionnelle exceptionnelle du pollen de saule (**vitamines du groupe B, vitamine C, magnésium, phosphore, zinc et sélénium¹, micronutriments² essentiels**) participe à la protection des organismes après 50 ans. **Naturellement riche en vitamine E, il contribue à la protection des cellules contre le stress oxydatif.**

PALLIER LES SUBCARENANCES NUTRITIONNELLES

Le pollen de saule, riche en micronutriments, est indiqué pour pallier les subcarences nutritionnelles liées au vieillissement.

CONSEILS D'UTILISATION

Une grande cuillère de pollen congelé à l'état frais au cours du petit déjeuner est **le geste bien-être de la journée !** On peut le prendre seul ou le saupoudrer dans une compote, un yaourt ou sur une tartine pour un mélange de saveur. Pour une préservation optimale de la barquette de pollen, nous conseillons de conserver ce produit en congélation dès réception.

¹ Le sélénium participe au processus de détoxification des xénobiotiques (éléments étrangers au corps humain) et de certains métaux lourds. Son rôle de modulateur des réponses inflammatoires et immunitaires est essentiel.

² Nutriments sans valeur énergétique, mais vitaux pour notre organisme. Ils regroupent les vitamines, les minéraux et les oligo-éléments. Ils sont actifs à de très faibles doses.



POLLEN

SAULE

FICHE PRODUIT - NOS POLLENS CONGELÉS
SAULE 2/2

POURQUOI LA CONGÉLATION ?

Le pollen frais est un aliment cru, vivant, très complet et complexe. Il se dégrade très rapidement à l'air et à température ambiante. **Si on le sèche, beaucoup de ses micronutriments sensibles à la chaleur seront détruits.**

Nos études scientifiques évaluant l'impact des différents modes de conservation (frais congelé, séché à 5°C, séché à 40°C, lyophilisé) et l'effet du vieillissement sur l'évolution de la flore lactique de pollens monofloraux démontrent que le mode de conservation congelé à l'état frais est celui qui permet de préserver le mieux la teneur en ferments lactiques des pollens.

Le procédé exclusif breveté par Pollenergie qui consiste à congeler le pollen dès sa récolte et à le conditionner sous atmosphère protectrice permet de conserver **l'intégralité de ses qualités nutritionnelles** et sa texture fondante agréable en bouche.

NOS ENGAGEMENTS

- ✓ **SANS COLORANTS, NI CONSERVATEURS**
- ✓ **NATURELLEMENT SANS GLUTEN**
- ✓ **CONTRÔLE QUALITÉ ISO 9001**
- ✓ **FABRICATION FRANÇAISE**

FICHE TECHNIQUE

INGRÉDIENTS	Pollen de saule bio ou conventionnel (Salix sp.) Minorité d'autre pollens de la flore environnante
CONDITIONNEMENT	Barquette sous atmosphère protectrice Dimensions barquette : Hauteur : 3,5 cm Longueur : 16,5 cm Largeur : 12,5 cm
POIDS	250g poids net
DLUO	18 mois
CONSERVATION	Congélateur entre : -15°C et -18°C
PRÉCAUTIONS D'EMPLOI	À partir de 6 ans Déconseillé aux personnes allergiques aux produits de la ruche
LABEL	BIO ou Conventionnel
CODE EAN	3790023950320 (Bio) 3790023950047 (Conv.)

COMPOSITION NUTRITIONNELLE DU POLLEN DE SAULE BIO

Valeurs nutritionnelles Pollen de SAULE BIO	Moyenne pour 100g de pollen frais	*VNR en %
Valeur énergétique pour 100g	**316 Kcal.	15,8 %
Protéines	19,56 g	39,1 %
Lipides	7,2 g	10,3 %
dont Acides Gras Saturés	1,67 g	8,4 %
Glucides	49,7 g	19,1 %
dont sucres simples	29,6 g	32,9 %
Fibres	14,4 g	-
 Vitamine B1	1 mg	90,91 %
 Vitamine B2	0,86 mg	61,43 %
 Vitamine B3	7,1 mg	44,38 %
 Vitamine B5	1,19 mg	19,83 %
 Vitamine B6	0,30 mg	21,43 %
 Vitamine B9	844 µg	422 %
Vitamine B12	0,29 µg	11,6 %
 Vitamine C	29,8 mg	37,25 %
 Vitamine E	11,8 mg	98,33 %
Sodium	0,17 g	2,9 %
 Potassium	513,2 mg	25,66 %
Calcium	100,6 mg	12,58 %
 Magnésium	71,4 mg	19,04 %
 Phosphore	566 mg	80,86 %
 Fer	4,61 mg	32,93 %
 Zinc	4,76 mg	47,6 %
 Sélénium	50 µg	90,91 %
Polyphénols	2086 mg	-
Valeur ORAC (capacité antioxydante)	25300	-
Thréonine	640 mg	-
Valine	840 mg	-
Méthionine	420 mg	-
Isoleucine	660 mg	-
Leucine	1130 mg	-
Phénylalanine	660 mg	-
Lysine	1080 mg	-
Tryptophane	160 mg	-
Total Acides Aminés Essentiels	5590 mg	-

 Source de  Riche en

* VRN : Valeurs Nutritionnelles de Référence

** Apport calorique (besoin journalier pour une personne : 2000kcal en moyenne)



POLLENERGIE

603, route de la Grabère
47450 ST HILAIRE DE LUSIGNAN (FRANCE)
☎ +33 (0)5 53 68 11 11 - Em@il : contact@pollenergie.fr

www.pollenergie.fr