





LES POLYPHÉNOLS : MOLÉCULES DU FUTUR

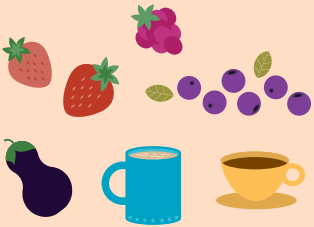
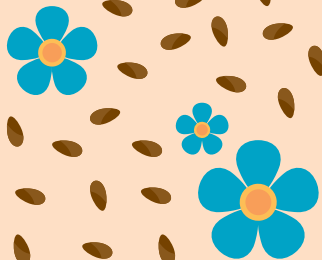









Les polyphénols forment une grande famille aux propriétés prometteuses pour :

-  le diabète,
-  la prévention cardiovasculaire,
-  les phénomènes neurodégénératifs
-  et l'expression des gènes dans la longévité.



OSEZ LES MÉLANGER, LES VARIER À TOUS LES REPAS POUR PROFITER AU MIEUX DE LEURS BIENFAITS.

LA GRANDE FAMILLE DES POLYPHÉNOLS

ACIDES PHÉNOLIQUES	LIGNANES	STILBÈNES (RESVÉRATROL)	CURCUMINOÏDES	FLAVONOÏDES
<ul style="list-style-type: none"> • fraise, • framboise • cassis, • myrtille • aubergine • chicorée • café 	<ul style="list-style-type: none"> • graines de lin 	<ul style="list-style-type: none"> • raisin • jus de raisin • vin rouge 	<ul style="list-style-type: none"> • curcuma • gingembre 	<p>Flavonols (<i>quercétine</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> • thé noir • thé vert • vin rouge • oignon 
				<p>Flavones</p> <ul style="list-style-type: none"> • persil • céleri • poivron rouge 
				<p>Flavanones</p> <ul style="list-style-type: none"> • agrumes 
				<p>Chalcones dihydrochalcones</p> <ul style="list-style-type: none"> • tomates 
				<p>Isoflavones</p> <ul style="list-style-type: none"> • soja 
				<p>Flavonols (<i>catéchine</i>)</p> <p>→ Proanthocyanidines</p> <ul style="list-style-type: none"> • chocolat noir • thé vert • abricot • cerise 
				<p>Anthocyanes</p> <ul style="list-style-type: none"> • vin rouge • chou rouge • radis • oignon rouge 

AU MENU CHAQUE JOUR

- Thé vert, café
- Tomates, aubergines, oignons
- Fruits rouges

- Epices
- Vin rouge
- Chocolat noir

