

Farine de pépins de figues de barbarie

Propriétés:

C'est un parfait ingrédient pour les soins cosmétiques maison, il permet de réaliser des soins nettoyant, gommant, des masques... pour le visage comme pour le corps. La poudre de noyaux de figues de Barbarie purs à 100%, certifiés biologiques pour la culture de fruits et leur transformation provenant de récoltes de fruits sélectionnées par de petits agriculteurs locaux du nord-ouest de la Tunisie.

Cette poudre peut être transformée en une variété de masques en fonction des besoins de la peau.

Idéal pour la régénération, le raffermissement et le nettoyage de la peau Antioxydant, grâce aux acides gras non saturés, et riche en vitamines A et E qui luttent contre les radicaux libres.

Conseil d'utilisation:

Mélanger la poudre avec de l'eau de rose ou l'eau de géranium jusqu'à obtention d'une pâte mouleuse, effectuer un gommage du visage puis laisser l'application sur votre visage entre 10 et 15 mn puis rincer avec l'eau chaude. Votre peau est douce et hydratée.

Pour en faire un soin 2 en 1: masque et gommage, on peut y incorporer: un hydrolat eau de rose et une huile végétale selon votre type de peau comme l'huile de fenugrec, l'huile de figue de barbarie, l'huile de ricin ...

Vitamine E	2,41mg/100g
Alpha Tochophérol	0,38mg/100g
Gamma Tochophérol	1,3mg/100g
Delta Tochophérol	0,73mg/100g
Acide linoléique C18:3n3	0,01%



Made in Tunisia

Farine de fenugrec

Propriétés:

Le fenugrec possède des vertus anti-inflammatoires, stimulantes et apaisantes, avec la capacité d'ouvrir l'appétit, favorisant, entre autres, la prise de poids, ou encore de réguler la glycémie.

La poudre de graines de Fenugrec possède de nombreuses vertus. Elle est traditionnellement conseillée comme fortifiant et tonique en cas de convalescence, de manque d'appétit ou de fatigue. Elle est également appréciée des sportifs pour ses effets stimulants traditionnellement reconnus. Les indiens l'utilisaient comme agent galactogène, car réputée pour stimuler la production de lait maternel. En phytothérapie, le Fenugrec est également réputé pour aider à régulariser la glycémie et le taux de cholestérol.

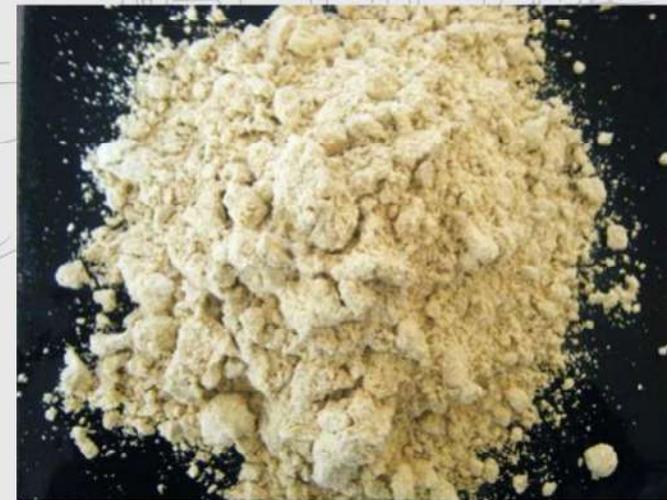
Riche en mucilages et en saponines stéroïdiques, le Fenugrec est aussi un ingrédient allié en cosmétique. Notamment, il est réputé pour gagner et embellir les cheveux et stimuler leur pousse. Sur la peau, ses effets anti-âge sont intéressants pour lutter contre les signes du vieillissement prématuré, et ses effets apaisants sont appréciés des peaux délicates ou à tendance acnéique.

Conseil d'utilisation:

Masque avec du miel pour adoucir les peaux fatiguées



Vitamine A	0,31mg/100g
Vitamine E	8,05mg/100g
Alpha Tochophérol	7,69mg/100g
Gamma Tochophérol	0,16mg/100g
Delta Tochophérol	0,2mg/100g
Acide linoléique C18:2	1,05%
Acide linoléique C18:3n3	0,01%



Made in Tunisia

Farine de Ricin

Propriétés:

Farine de ricin est obtenu de ricin gâteau par le processus d'extraction Par solvant-est l'un des plus polyvalent naturel fumiers. il est vraiment fumure organique qui améliore la fertilité du sol sans causer de dommages ou de pourriture. Il est enrichi avec les trois grands éléments vitaux et propice à la bonne croissance de cultures-D'azote, phosphore et de Potassium. il également a des traces de nutriments comme le Manganèse, de Zinc et De Cuivre, ce qui en fait un engrais équilibré. en outre, il aide à neutraliser les effets néfastes des engrais chimiques. en dehors de leur contribution à Nutriments, ils ont un certain nombre d'avantages dans l'agriculture, qui aucun de les engrais synthétiques ou pesticides peut offrir. ils apportent dans le merveilleux molécules que nature a conçu pour aider les plantes s'épanouir naturellement. ils fournira lente et stable nourriture, stimulation, protection contre les nématodes et les insectes du sol améliorer les rendements, et qualité de produit comme le goût, saveur, composition en acides aminés

matieère grasse_____	2,57%
Acide plamitique C16:0_____	0,24%
Acide stéariqueC18:0_____	0,09%
Acide Oléique C18:1_____	0,39%
Acide linoléique C18:2_____	1,02%
Acide gamma-linoléique C18:3n6_____	0.69%



Made in Tunisia

Farine de Caroube BIO

Propriétés:

La farine de caroube est obtenue par broyage de l'écorce de fruit du caroube (appelé gousses du caroube).

Cette farine regorge de multiples nutriments bénéfiques pour la santé : pourcentage élevé de fibres (29 g sur 100g), protéines, anti oxydants, minéraux et vitamines A et E. la première vitamine accélère le renouvellement des cellules, maintien la santé de la peau et des yeux et renforce le système immunitaire. La deuxième est anti oxydante et anti inflammatoire. Elle renferme enfin les oligo-éléments comme le fer, le potassium et le calcium.

A l'instar des graines de chia, la farine de caroube est un excellent allié minceur et coupe faim naturel qui limite les grignotages entre les repas. Les fibres qu'il renferme constituent un régulateur de transit qui absorbe l'eau et favorise la sensation de satiété.

Conseils d'utilisation:

La farine de caroube pourrait être utilisée comme un substitut au chocolat avec du lait chaud, au petit déjeuner. Elle pourrait servir pour réaliser un gâteau à la texture légère moins calorique, ou un Milk-shake.

Glucose	1,46%
Saccharose	22,86%
Protéines	5,46%
Calcium	2573,400ppm
Phosphore	788,326ppm
Magnesium	666,276ppm



Made in Tunisia

Farine de noyau de Caroube BIO

Propriétés :

Connue sous l'additif alimentaire E410, la gomme de caroube commence à envahir les espaces commerciaux et à convaincre les consommateurs à la recherche des produits alimentaires possibles.

La gomme de caroube est produite à partir des noyaux après leur séparation de leurs gousses pour être broyés délicatement. Nos équipements qui respectent toutes les conditions d'hygiène, de traçabilité et conformes aux normes BIO permettent ainsi d'obtenir une poudre fine, de couleur blanche et sans saveur.

La gomme de caroube est par excellence une gélatine végétale, halal, utilisée dans la gastronomie pour réaliser des glaces, crèmes glacées, sorbets, soupes, sauces, gâteaux ... Elle est par ailleurs présente dans les industries diététiques, pharmaceutiques et cosmétiques.

Conseils d'utilisation :

La gomme de caroube est un ingrédient épaississant et stabilisant efficace. Il faut verser 5 gr dans un litre de préparation finale des autres ingrédients, ensuite on mélange et si nécessaire on mixte le tout pour faire disparaître les éventuels grumeaux et le chauffer jusqu'à l'ébullition. Il faut attendre enfin 5 minutes pour obtenir la texture finale. Pour les glaces, prière de refroidir cette dernière avant de la mettre en sorbetière

Saccharose	1,10%
Protéines	14,74%
Calcium	2744,507ppm
Phosphore	2247,149ppm
Magnesium	1808,092ppm



Made in Tunisia