

Le CoCocoa LeafGreens fournit un mélange en poudre de feuilles de cinq plantes et de pousses de brocoli, additionné d'un mélange de cacaos riches en antioxydants. C'est une boisson ultra-nutritive et unique en son genre.

## Qu'est-ce qui fait du CoCocoa LeafGreens un produit unique en son genre?

- Un moyen idéal de consommer des produits verts pour ceux qui n'apprécient pas leur saveur
- Ingrédients sans OGM et d'origine végétale
- Deux portions contiennent la dose recommandée de 400 µg de sulforaphane
- Arôme de cacao sans addition de sucre
- Taux élevés de chlorophylle naturelle

## Approche

Les feuilles comptent parmi les sources les plus abondantes de nutriments vitaux de notre planète. Le CoCocoa LeafGreens est un mélange de feuilles d'orge, d'épinard, de chou frisé, de roquette et de bette à carde et de pousses de brocoli en poudre. AIM ajoute la délicieuse saveur et le pouvoir antioxydant d'un mélange de cacaos en poudre à ces aliments verts exclusifs.

Le CoCocoa LeafGreens est le seul produit sur le marché qui renferme ce mélange unique de feuilles, de pousses et de cacaos dont l'action synergique procure des bienfaits optimaux pour la santé.

## La feuille d'orge

La feuille d'orge (*Hordeum vulgare*) est la plus nutritive de toutes les herbes vertes. Elle contribue à la teneur élevée de ce produit en vitamine K et en chlorophylle. La vitamine K est essentielle à l'utilisation du calcium par notre organisme pour la santé de la densité osseuse.

## La feuille d'épinard

La feuille d'épinard (*Spinacia oleracea*) est riche en nutriments, parmi lesquels de nombreuses vitamines essentielles, des minéraux et de puissants antioxydants. La lutéine, nutriment fourni par les épinards, pourrait aider à protéger la peau et les yeux contre l'atteinte radicalaire.

## La feuille de chou frisé

La feuille de chou frisé (*Brassica oleracea Acephala*) renferme une grande quantité de flavonoïdes. La quercétine,

## Bienfaits et caractéristiques primordiales

- Le flavonoïde nommé kaempférol est un antioxydant qui cible le maintien de la santé cardiovasculaire
- Le flavonoïde nommé quercétine inhibe la production et la libération d'histamine
- La vitamine K est d'une importance cruciale pour la santé de la densité osseuse
- La lutéine pourrait protéger la peau et les yeux contre l'atteinte radicalaire, et notamment contre les dégâts causés par la lumière bleue
- Le sulforaphane peut favoriser le maintien de l'état de santé général

naturellement présente dans le chou frisé, la roquette, la bette à carde et les feuilles d'épinard, fait partie d'un groupe de pigments végétaux nommés flavonoïdes, qui sont en partie responsables de la couleur de nombreux fruits et légumes. La quercétine déshydratée synthétique que l'on trouve dans la plupart des suppléments n'est pas hydrosoluble et ne procure donc aucun bienfait significatif. La quercétine naturelle du CoCocoa LeafGreens, par contre, est assimilable et biodisponible.

Les études récentes indiquent que la quercétine inhibe la production et la libération d'histamine et autres substances allergiques et inflammatoires.<sup>1</sup> L'histamine peut déclencher des symptômes allergiques tels que le nez qui coule, les yeux qui pleurent et l'enflure des tissus mous.

## La feuille de roquette

La feuille de roquette (*Eruca sativa*) contient un groupe de composés nommés glucosinolates qui lui confèrent sa saveur particulière. Une fois digérés, les glucosinolates sont dégradés et génèrent des indoles, nitriles, thiocyanates et isothiocyanates. On a constaté que ces composés protègent les cellules contre l'altération de l'ADN.



CANADA



## La feuille de bette à cardé

La feuille de bette à cardé (*Beta vulgaris*) contient un flavonoïde, le kaempférol, qui appartient à une catégorie de composés nommés polyphénols. Une étude menée en 2002, portant sur des femmes en bonne santé, âgées de 19 à 21 ans, a constaté qu'une alimentation riche en polyphénols a pour effet de réduire le stress oxydant.<sup>2</sup>



## Les pousses de brocoli

Les pousses de brocoli (*Brassica oleracea*) contiennent une concentration de sulforaphane plus élevée que celle de tout autre légume crucifère. Ce phytonutriment pourrait abaisser l'inflammation. Une étude publiée en 2009 a démontré que la consommation de sulforaphane sous forme de pousses de brocoli en poudre réduisait l'inflammation des voies respiratoires humaines en augmentant les enzymes naturellement présentes dans l'organisme.<sup>3</sup> Deux portions de CoCoa LeafGreens en poudre fournissent 400 µg de sulforaphane, soit la quantité quotidienne bénéfique de sulforaphane déterminée par de nombreuses études.



## Le CoCoa LeafGreens

Le CoCoa LeafGreens contient un mélange de cacaos en poudre en trois parties : le cacao biologique (fermenté) en poudre, le cacao biologique en poudre et le cacao alcalinisé.

Le cacao biologique (fermenté) en poudre provient de fèves de cacao et possède la saveur naturelle de cacao, les antioxydants naturels et les fibres présents dans la fève. Le cacao biologique en poudre et le cacao alcalinisé sont obtenus par le biais du pressage hydraulique de la pâte de cacao qui permet d'éliminer le beurre de cacao de la fève.

Le CoCoa LeafGreens n'est additionné d'aucun arôme. Sa saveur naturelle de chocolat provient du mélange des trois poudres de cacao.

Il est doté d'une petite quantité d'extrait de stevia pour l'édulcorer légèrement sans ajout de sucre ni d'édulcorants ou arômes artificiels. Ceci fait du CoCoa LeafGreens une option saine pour les parents qui désirent augmenter la consommation d'aliments verts de leurs enfants.

<sup>1</sup> Mlcek J, Jurikova T, Skrovankova S, et al. Quercetin and Its Anti-Allergic Immune Response. *Molecules*. 2016; 21(5):623.

<sup>2</sup> Kim HY, Kim OH, Sung NK. Effects of Phenol-Depleted and Phenol-Rich Diets on Blood Markers of Oxidative Stress, and Urinary Excretion of Quercetin and Kaempferol in Healthy Volunteers. *J Am Coll Nutr*. 2003; 22(3): 217-223.

<sup>3</sup> Riedl MA, Saxon A, Diaz-Sanchez D. Oral Sulforaphane Increases Phase II Antioxidant Enzymes in the Human Upper Airway. *Clin Immunol*. 2009; 130(3): 244-251.

## Mode d'emploi du CoCoa LeafGreens

• Mélanger 1 cuillère à thé comble (4 g) à 180-300 ml d'eau ou de lait froid deux fois par jour. Pour les enfants de huit ans ou moins, mélanger 1 cuillère à thé comble une fois par jour.



Le cacao est une source extrêmement riche d'antioxydants et de flavonoïdes; on a découvert plus de 700 composés vitaux dans le cacao. Ces composés contribuent au soutien qu'apporte le cacao à l'état de santé général et à son effet positif sur l'énergie.

## FAQ

### Puis-je prendre du CoCoa LeafGreens et du BarleyLife?

Oui, les deux produits se complètent. Prenez séparément deux portions de CoCoa LeafGreens et une portion de BarleyLife à des moments différents de la journée.

### J'ai commencé à prendre le CoCoa LeafGreens et je me sens moins bien. Pourquoi?

Lorsqu'on améliore son alimentation, l'organisme traverse souvent une phase d'épuration et de détoxication qui peut se traduire par la fatigue, les éruptions cutanées et les maux de tête. Pour plus de renseignements, consultez la fiche technique de AIM intitulée La détoxication.

### Le CoCoa LeafGreens est-il déconseillé dans certains cas?

Le CoCoa LeafGreens est un aliment complet concentré. Il convient à la plupart des gens. Il est recommandé de consulter un praticien de soins de santé en présence de pathologie grave, ou lorsqu'on suit un régime alimentaire restrictif (surtout en ce qui concerne les aliments verts).

## Distribué exclusivement par :