

CAMU CAMU



L'arbre Camu-Camu est originaire de la forêt amazonienne, il appartient à la famille des Myrtacées, Une grande partie du Camu-Camu est cultivé au Pérou, pour leurs baies, portant le même nom. Le Camu-Camu (fruit) a une saveur acidulée et une couleur rougeâtre. Sa couleur indique la présence de certains pigments antioxydants. Sa saveur est synonyme de présence d'acide dans sa pulpe : l'acide ascorbique, c'est une bombe de vitamine C : 3 g par jour satisferont les besoins de vitamine C pour la journée. Ce trésor nutritionnel est source de vertu thérapeutique. Les articulations, la peau ou les os profitent de l'action de la vitamine C sur le collagène : une protéine indispensable et omniprésente dans l'organisme. Il fait l'objet de quelques recherches scientifiques, qui concluent sur son véritable pouvoir antioxydant, anti-inflammatoire, prébiotique et potentiellement amincissant.



L'aliment Le Plus ancien Du Futur

WWW.SPIRULINE-BIO.ORG

