

Spéciale FORMATION

L'Huile de son de Riz VESTIGE





Une Huile de cuisson saine , garantit une bonne santé pour vous et votre famille saine.



Pourquoi avons-nous besoin d'une bonne huile de cuisson?

Une bonne huile de cuisson non seulement ajoute de la vie aux aliments les plus courants, mais joue également un rôle central dans notre santé.

Cela pourrait affecter notre taux de cholestérol, modifier notre **syndrome métabolique**(Série de problème de santé qui augmente le risque de maladie) et également réduire les inflammation.





L'Huile de son de Riz possède des bienfaits pour la santé

L'huile de son de riz est une huile légère extraite des germes des grains de riz.



Elle est Physiquement raffinée

Le **raffinage physique** est une méthode naturelle spéciale pour éliminer les FFA (acides gras libres).ce qui lui donne un gout fade et sans Odeur

Elle est enrichi en micronutriments tel que la **Vitamine E, A , D2**

La **FSSAI** encourage les consommateurs à rechercher le logo **F+** avant d'acheter des produits alimentaires, car ces produits sont enrichis de nutriments supplémentaires.

Riche en Oryzanol

1. Il contient de grandes quantités de gamma oryzanol, un mélange de composés antioxydants.

2. L'oryzanol aide à augmenter le bon cholestérol dans le corps et à réduire le risque cardiaque.

Respectueux du cœur, améliore le rapport HDL/LDL.



Renforce le système immunitaire



Anti Oxydant

Radicaux libre

Cellule saine

Grâce à sa teneur élevée en antioxydants, il combat les radicaux libres, ce qui contribue à renforcer le système immunitaire.



Point de fumée élevée

- L'Huile de son de Riz a un point de fumée élevé de 232°C (450°)

L'huile de son de riz ne perd pas ses nutriments à haute température en raison de son point de fumée élevé.

De ce fait, les aliments ont tendance à absorber moins d'huile et conduisent ainsi à des aliments moins collants.



Rajeunit votre Santé

En raison de la vitamine E et l'acide Férulique qu'elle contient l'huile de son de riz aide à

- ✓ Maintenir un système nerveux et à équilibrer les niveaux hormonaux
- ✓ Nourrit la peau et retarde la formation de ride .
- ✓ Maintient un teint sain



Les faits



15 % d'absorption en moins de l'huile et ne perd pas de nutriments pendant le réchauffage



Les aliments sont cuits avec de l'huile dans moins d'huile. Ça ne colle



C'est un endroit sans fumée et il n'y a pas goût piquant.

Vestige Bran Oil – Prix

PRIX DP = 12.000 FCFA

12,92 PV

PRIX SP = 15.000 FCFA

