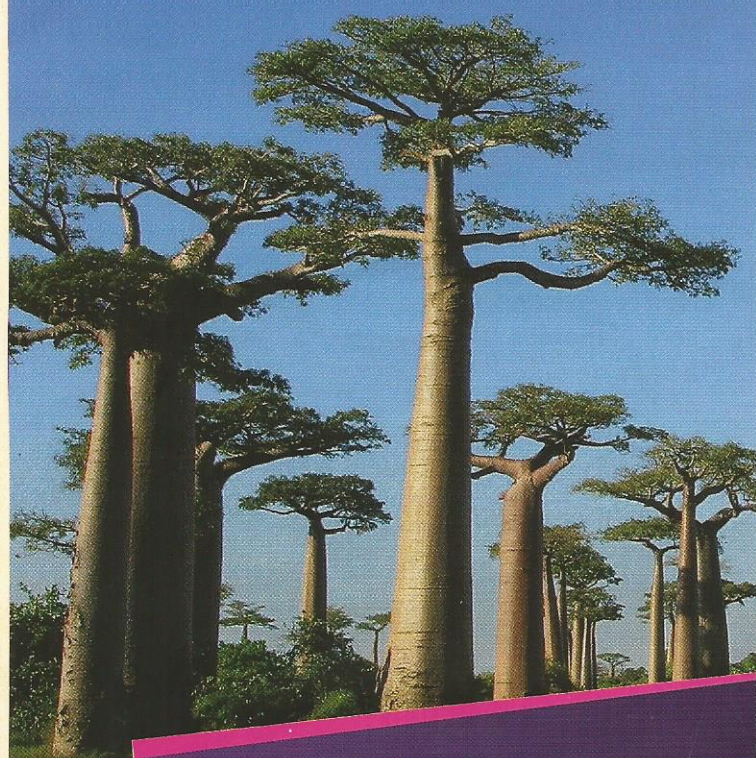




LE BAOBAB

Appelé aussi PAIN DE SINGE

Ce que la nature
a de meilleur...
nous l'avons mis
dans nos produits.




Francis Bonheur[®]
FRANCE

Des produits issus de l'agriculture biologique

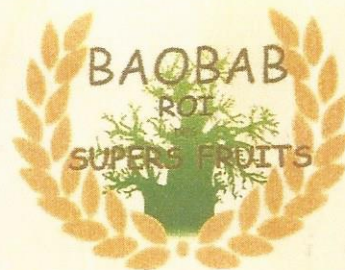
Soucieux de votre bien-être et du respect de l'environnement, nos produits sont élaborés essentiellement à base de produits issus de l'agriculture biologique et équitable.



Des recettes sans gluten

Une intolérance au gluten entraîne une mauvaise absorption de nutriments essentiels à notre santé (vitamines, calcium, ...). Soucieux de ce problème, et afin de retrouver une meilleure santé, une grande partie de nos recettes est **sans gluten**. Manger un gâteau, grignoter un chocolat... ... pourquoi ne pas se faire plaisir sans nuire à sa santé.





LE BAOBAB

Appelé aussi PAIN DE SINGE

La nature regorge de richesses et de vitalité

Ananas, banane, papaye, goyave, acérola, cranberry, açaï, mangue, grenade, ...
Autant de fruits riches en vitamines et minéraux (Fer, magnésium, potassium, ...) que Francis Bonheur met dans ces recettes.

Avec ce que la nature a de meilleur nous avons élaboré des recettes riches en vitamines et en minéraux. Des recettes originales qui allient plaisir et équilibre.

Sucrés, salés, gâteaux, sablés, macarons, chocolats, jus de fruits, barres nutritionnelles...
... notre gamme naturelle et variée est source de bien-être et sait satisfaire aussi bien les gourmets amateurs de bons goûts que les sportifs en quête d'une alimentation énergétique.



Inutile d'en rajouter...

Afin de conserver les saveurs naturelles des produits, la majorité de nos recettes sont **sans sucres ajoutés**.

Des aliments de l'effort

Pour concevoir les recettes de nos **barres nutritionnelles**, de nos **jus de fruits**, nous avons sélectionné les fruits les plus riches en vitamines, oligo-éléments et minéraux.

Avec l'apport du **fruit du baobab**, ces produits sont des aliments de l'effort par excellence, à même de satisfaire les sportifs les plus exigeants.





LE BAOBAB

Appelé aussi PAIN DE SINGE

Des recettes qui puisent leur énergie dans le fruit du baobab



Le fruit du baobab est un véritable trésor nutritif. Riche en fibres, protéines et antioxydants, il contient des vitamines B1, B2, B3, B6 et C, des oligo-éléments tels que le fer et le manganèse ainsi que de nombreux sels minéraux (phosphore, potassium, calcium). **Tonique et plein d'énergie, il est le roi des superfruits.**

Souvent appelé arbre de vie ou arbre du pharmacien, le baobab est utilisé depuis des millénaires dans la médecine traditionnelle, il est source de **vitalité** et de **résistance**.

Nos recettes originales sont élaborées à base de pulpe de fruits issus de l'agriculture biologique et ont reçu le prix de l'innovation au SIAL 2012.



Les valeurs nutritionnelles du fruit du Baobab

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Energie	371 Kcal
Protéines	2,1 g
Glucides	80 g
Graisses	0,4 g
Fibres	48 g
Calcium	310 mg
Magnésium	138 mg
Phosphore	210 mg
Potassium	1000 mg
Fer	2,6 g
Manganèse	0,8 mg
Sodium	26,8 mg
Vitamine C	357 mg
Vitamine A	190 ug
Vitamine B1	0,187 mg
Vitamine B2	0,15 mg
Vitamine PP	12,5 mg
Vitamine B6	0,73 mg
Vitamine B5	0,50 mg
Vitamine B8	1,00 ug
Vitamine B9	216 ug
Vitamine B12	0,2 mg
Antioxydant	197

Francis Bonheur s'implique dans le développement durable et lutte contre la déforestation en plantant des baobabs en Afrique et à Madagascar. Rendez vous sur :

www.jeplanteunbaobab.com



SARL KAMGANG
Tél: 00 33 (0)2 47 53 15 82
contact@francisbonheur.com
www.francisbonheur.com