

Son fruit est en forme d'étoile de 4 à 7 pointes, chacune contenant une graine. Ces graines au goût savoureux de noix peuvent se manger crues ou cuites.

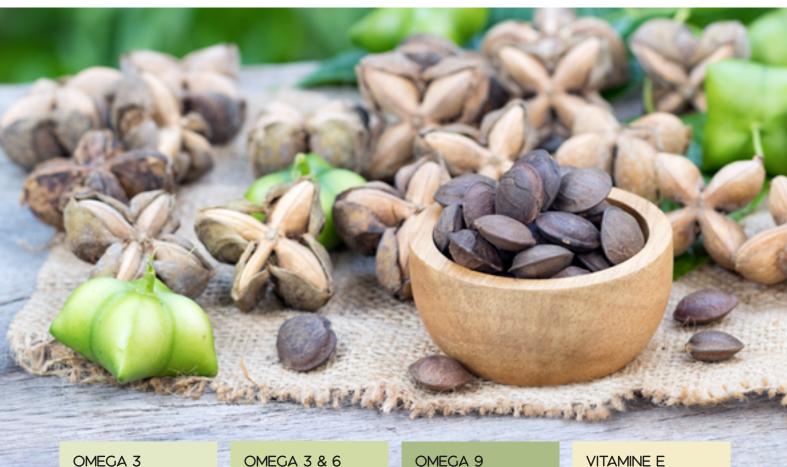
L'huile extraite du sacha inchi est non seulement riche en acides gras essentiels (Omega 3, 6 & 9) mais son apport est particulièrement équilibré. Elle est naturellement riche en vitamine E (170 mg par litre), puissant anti-oxydant.

ORIGINE DE NOTRE SACHA INCHI

Le sacha Inchi est cultivé sur les hauts plateaux des forêts amazoniennes au Pérou. Les graines sont protégées et ne peuvent être exportées. Notre huile BIO provient de la ville de Tarapoto dans la région de San Martin, une des régions les plus écologiques du pays.

Nous nous procurons notre huile selon les principes du commerce équitable.

LES 5 AVANTAGES DU SACHA INCHI



Les acides gras oméga 3 s'intègrent dans les membranes cellulaires et sont nécessaires à la structure et au fonctionnement de ses dernières. Ils ont une influence sur la régulation des lipides sanguins et contribuent avec une alimentation équilibrée, au maintien d'une bonne santé.

ACIDES AMINES

Sa graine est très riche en acides aminés 29% dont 12% essentiels que l'organisme n'est pas capable de produire.

Pour éviter des taux élevés de cholestérol, les oméga 3 doivent être associés aux oméga 6 pour permettre l'assimilation des protéines contenues dans les graisses. Les AGPI (acides gras polyinsaturés) agissent à plusieurs niveaux en ce qui concerne la protection de notre système cardio-vasculaire. Ils favorisent les fonctions corporelles et aident à rester en bonne santé. Contribuent au développement normal et à la croissance de l'organisme.

Ils ont des effets bénéfiques reconnus contre les troubles cardio-vasculaires et préviennent l'hypertension.

(TOCOPHÉROL) C'est une vitamine liposoluble naturellement présente dans l'huile de sacha inchi dans des proportions inégalées par les autres huiles. Son rôle principal est antioxydant, c'est un antiradicaux libre de choix.

