5 épices santé à adopter au quotidien

1

Curcuma

Ses bienfaits:

Anti-inflammatoire Il soulage les douleurs articulaires et digestives

> Antioxydant Il aide à ralentir le vieillissement des cellules

Aide à la digestion
Il protège les cellules du
foie et stimule la
production de bile



Cannelle

Ses bienfaits:

Régule la glycémie Elle aide à stabiliser le taux de sucre sanguin

AntioxydantElle protège les cellulesdu stress oxydatif

Facilite le travail de l'estomac en stimulant la production des sucs gastriques



Gingembre

Ses bienfaits:

- Anti-nauséeux (mal des transports, grossesse...)
- Conique naturel Idéal pour diminuer la fatigue et booster les performances
- Stimule la digestion en favorisant la production de bile et en réduisant la fermentation intestinale donc les ballonnements



Paprika

Ses bienfaits:

- Riche en Vitamine A
 Il soutient la vision et la santé de la peau
- Antioxydant doux Il protège les cellules du stress oxydatif
- Contribue à renforcer les défenses naturelles notamment grâce à la vitamine C



Poivre noir

Ses bienfaits:

- Stimule la digestion en favorisant les sécrétions acides de l'estomac
- Antioxydant naturel
 Il protège les cellules
- Renforce l'effet d'autres épices comme le curcuma

