

L'URUCUM, UN TRÉSOR D'AMAZONIE POUR LA PEAU ET POUR LA CUISINE

ÉQUITABLE – ISSU DE CUEILLETTE SAUVAGE EN AMAZONIE

ÉTÉ – SOLAIRE – BONNE MINE – CUISINE D'AILLEURS – AMAZONIE

Avec le Warana, l'**Urucum** est un autre trésor d'Amazonie, issu des Terres d'Origine, que **GUAYAPI** propose dans sa gamme de compléments alimentaires et dont la qualité est reconnue.

Cette plante (*Bixa Orellana*), aussi désignée sous les noms roucouyer ou roucou, est un **puissant antioxydant** naturel car il est très riche en bixine, une molécule qui s'apparente à la bêta-carotène.

(Bixine/Provitamine A (caroténoïdes) : 3200mg en synergie avec le Sélénium : 0.41 mg)

En effet, la quantité de bixine dans l'Urucum est 100 fois supérieure à celle de la bêta-carotène dans la carotte.

Ainsi, l'Urucum est un excellent allié 100% naturel pour l'éclat du teint et préparer sa peau au soleil.

Par ailleurs, et cela est moins connu, l'Urucum possède des saveurs uniques qui méritent d'être mises à l'honneur en cuisine.

POT DE 50 G



CÔTÉ BEAUTÉ



- Un fabuleux auto-bronzant 100% végétal grâce à sa teneur en bixine.
- Très efficace pour préparer la peau au bronzage
- Pour un effet bonne mine très naturel
- Comme terre de soleil : à appliquer au pinceau sur le nez et sur les pommettes
- Pour régénérer la peau et prévenir le vieillissement cutané grâce à ses vertus antioxydantes
- Bixine/Provitaïne A (caroténoïdes) : 3200 mg en synergie avec le sélénium : 0,41 mg



POT DE 50 G

CÔTÉ CUISINE



La poudre d'Urucum est d'un beau orange brique et offre une odeur à la poivrée et légèrement caroténée. Riche en oligoéléments comme le zinc, le magnésium, le sélénium et le cuivre. L'Urucum apporte des nuances subtiles particulièrement intéressantes dans de nombreux mets salés. En bouche, il développe des notes safranées et de grains de moutarde très caractéristiques.



Quelques idées pour explorer ses arômes en cuisine et voyager en Amazonie...

- Des morceaux de fromage de chèvre frais ou mi-sec roulé dans la poudre d'Urucum : à servir comme amuse-bouche.
- Des blancs de poulet macérés dans l'Urucum : à servir chauds, ou émincés dans une salade avec de la coriandre
- Une marinade de poissons ou de fruits de mer
- Une sauce, vinaigrette ou mayonnaise d'une belle couleur orangée aux saveurs inédites
- Un fromage blanc aromatisé à l'Urucum à servir avec des bâtonnets de légumes crus
- Un cocktail ou un smoothie aux teintes orangées et aux notes safranées.

DEPUIS 1990, **GUAYAPI** A POUR VOCATION LA RECONNAISSANCE, LA VALORISATION ET LA DISTRIBUTION DES PLANTES DE CUEILLETTE SAUVAGE QUI RESPECTENT DES CRITÈRES BIOLOGIQUES, ENVIRONNEMENTAUX ET SOCIAUX.

DISPONIBLES EN MAGASINS BIO, INDÉPENDANTS ET AU SHOWROOM GUAYAPI : 73 RUE DE CHARENTON 75012 PARIS

GUAYAPI 55, rue Traversière – 75012 Paris – Tel : + (0)1 43 46 52 43 – www.guayapi.com