



LE PFAFFIA

LE SUPER GINSENG BRÉSILIEN

De la famille des Amaranthacées, le **pfaffia** est une plante herbacée qui pousse dans le Cerrado brésilien. Dénommé « Ginseng brésilien », il s'en rapproche par ses propriétés nutritionnelles, préventives et par les formes particulières anthropomorphiques de ces racines.

Il est employé tout le long de l'année au Brésil en infusion et boissons froides.

Il arrive en France grâce à la marque **Guayapi**.

Les racines du **pfaffia** sont travaillées dans le plus grand respect des processus traditionnels : elles sont séchées au soleil pour préserver tous ses actifs puis transformées en poudre.



QUE CONTIENT LE PFAFFIA ?

Véritable super-aliment, il contient des saponines, des acides pfaffiques et du fer et contribue au transport de l'oxygène dans le corps. Reconstituant général, il augmente la force physique.



BOITE DE 50 GÉLULES MARINE
BIO DE 370 MG



BOITE DE 50 GRAMMES DE
POUDRE

SES SUPER POUVOIRS

Facilite la gestuelle.

Augmente les performances physiques.

A PROPOS DE GUAYAPI

Guayapi, fondée par Claudie Ravel il y a 30 ans, a pour vocation la valorisation de plantes nobles et traditionnelles issues de leurs terres d'origine (Amazonie et Sri Lanka, entre autres). Claudie Ravel a noué un partenariat allant bien au-delà de la simple relation commerciale avec les Indiens Sateré Mawé d'Amazonie brésilienne, en présentant sur le marché européen dès 1990 leur Warana, le Guarana des Terres d'Origine.

LES PRODUITS GUAYAPI SONT DISPONIBLES EN MAGASINS BIO, INDÉPENDANTS, AU SHOWROOM GUAYAPI 73 RUE DE CHARENTON 75012 PARIS ET SUR LE SITE WWW.GUAYAPI.COM

GUAYAPI 55, rue Traversière - 75012 Paris - Tel : + 33 (0)1 43 46 52 43 - www.guayapi.com

50g
poudre

50 gélules
marine bio
370 mg



GARANTI SANS ALLERGÈNES / SANS NANO-MATÉRIAU
SANS OGM / SANS PESTICIDES / SANS MÉTAUX LOURDS

Le Pfaffia, riche en fer, contribue au transport de l'oxygène dans le corps et assure la gestuelle; il contribue aux fonctions cognitives normales et augmente les performances physiques.

COMMENT L'UTILISER ?

S'il est bon pour l'organisme, le pfaffia peut aussi être utilisé en cuisine pour les infusions, ou les smoothies. Il possède des arômes herbacés, frais et une certaine amertume.



LE RITUEL BIEN-ÊTRE

1 à 2 cuillères à café par jour dans l'alimentation ou en boissons froides pendant 3 semaines.
Ou 2 à 3 gélules par jour pendant 3 semaines.