

# GUAYAPI

## *Poudre de Moringa bio*

Un super aliment des Terres d'Origine du Sri-Lanka

La **Moringa** (ou Morungai), est un arbre qui pousse dans le jardin forestier de Maussawa (Coteaux de Kotmalé) au Sri-Lanka.

Cet « Arbre Providentiel » comme on le nomme là-bas, est traditionnellement consommé depuis plusieurs millénaires par les populations locales, comme un légume : en salades, soupes et ragoûts. Ses saveurs, qui rappellent l'épinard européen, et ses qualités nutritionnelles en font un aliment de choix.

**GUAYAPI**, partenaire depuis de nombreuses années de petits producteurs sri-lankais, intègre donc tout naturellement dans sa gamme ce super aliment issu des forêts de l'Asie du Sud.



Pot de 80 g de poudre



## Un super aliment à utiliser comme épice, condiment et même ingrédient cosmétique

Après leur cueillette sauvage par un groupement de petits producteurs de Halpola, les feuilles de Moringa sont séchées au soleil, puis réduites en poudre brute, lentement, par procédé mécanique, afin de préserver tous leurs principes actifs, le tout dans le respect du protocole traditionnel.

La poudre ainsi obtenue présente une couleur verte intense, et ses arômes rappellent l'épinard frais, astringent, ample.



Cette poudre est considérée comme un **super aliment** pour sa richesse en vitamines et minéraux :

- **Vitamine A** : contribue au maintien des muqueuses et à la spécialisation cellulaire
- **Vitamine C** : fameux antioxydant, pour prévenir le vieillissement et lutter contre la fatigue
- **Calcium** : contribue au maintien des os, des dents, des fonctions musculaires, des enzymes digestives, et de la transmission neuronale normale.
- **Fer** : participe aux fonctions cognitives et aux fonctions normales du système immunitaire
- **Magnésium** : pour le bon fonctionnement du système nerveux et psychologique.



Pot de 80 g de poudre

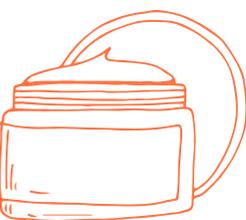
## Côté cuisine

Condiment traditionnel, la Moringa peut s'inviter dans des recettes de riz aux légumes, viandes en ragoût, dans les salades, dans le Kiri Hodi... en leur apportant ses saveurs fraîches et ses nutriments.

**GUAYAPI** recommande de l'associer à 2 autres de ses produits : la Maca et le Kurrakan, pour bénéficier du meilleur des plantes.

## Côté beauté

En usage externe, la poudre de Moringa constitue un exfoliant qui purifie et adoucit la peau.



## Côté bien-être

La poudre de Moringa peut ainsi être consommée tel un complément alimentaire ou intégrée dans des plats, des boissons comme une épice ou un aromate.

## Conseils d'utilisations

- Prendre 1 à 3 cuillères à café par jour, à mélanger dans un plat ou dans une boisson.



Valeur énergétique pour 100 g : 339Kcal/1439 KJ ;  
Lipides : 1,4 g ; dont Acides Gras Saturés : 0,51 g ; Glucides : 57,6 g ; dont Sucres : 5,6 g ; Protéines : 23,9 g ; Sel : 0,07g ; Vitamine A : 4138,5 µg, Vitamine C : 790 mg, Calcium : 1950 mg, Potassium : 1200 mg, Magnésium : 380 mg, Fer : 25 mg.

Disponible en magasins de produits naturels et biologiques, indépendants et au showroom GUAYAPI, 73 rue de Charenton 75012 PARIS et sur [www.guayapi.com](http://www.guayapi.com)

# GUAYAPI

55, rue Traversière - 75012 Paris Tel : + 33  
(0)1 43 46 52 43 - [guayapi.com](http://guayapi.com)