

LE WARANA-GUARANA DES TERRES D'ORIGINE, UN PUISSANT DYNAMISANT PHYSIQUE ET INTELLECTUEL

UN SUPER ALIMENT INCONTOURNABLE DES INDIENS SATERE MAWE

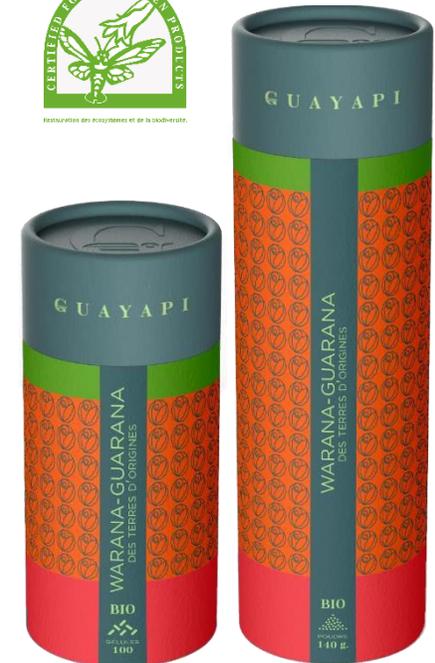
Dynamisant – performances – résistance au stress – contrôle du stress

Si **GUAYAPI** s'est rendu célèbre pour ses plantes de haute qualité issues des Terres d'Origine, la plus emblématique d'entre toutes est le **Waraná** des Terres d'Origine, trésor des Indiens Sateré Mawé, produit premium, élu Sentinelle du mouvement Slow Food International. Cette baie amazonienne dont la forme évoque un œil est un **puissant dynamisant** de renom, sur les plans physique comme intellectuel, **sans provoquer d'effet excitant**.

ET CETTE ANNÉE, IL EST PLUS INCONTOURNABLE QUE JAMAIS, A PLUS D'UN TITRE :

- Les **super aliments** parmi lesquels il est classé sont sur le devant de la scène
 - **Sa récolte est exceptionnelle** : près de 9 tonnes chez les Indiens Sateré Mawé (soit le double des 2 années passées !) et toujours d'une **excellente qualité**.
 - **GUAYAPI est la seule société à proposer le Waraná-Guaraná des Terres d'Origine**, récolté et préparé selon les méthodes traditionnelles Indigènes, offrant ainsi des **principes actifs de très haute qualité à l'efficacité avérée**. Ce Waraná-Guaraná est issu de plantations faites selon les méthodes de **Forestie Analogue** permettant la **restauration de la biodiversité des sols**.
 - Il est le meilleur allié **100% naturel** des personnes en quête d'une solution **saine et sans effets secondaires** pour l'énergie et garder une belle silhouette.
- Il respecte subtilement les cycles de l'organisme sans générer de troubles, ni d'effets d'énerverment.
Il est **doux, non excitant, riche en composants minéraux, tanniques et vitaminiques**.

BOÎTE DE 65 G DE POUDRE : POUR 1 MOIS
BOÎTE DE 140 G DE POUDRE : POUR 3 MOIS



Un Warana authentique et d'exception

La culture semi-domestiquée du guaraná a été mise en place par les **Indiens Sateré Mawé** en des temps immémoriaux, sur leur territoire actuel, l'interfluve Andirà-Marau en Amazonie centrale du Brésil où ils vivent toujours. Depuis 2016, cette qualité exceptionnelle de guaraná (qu'ils appellent dans leur langue **Waraná**, signifiant « **principe de la connaissance** ») fait l'objet d'une Dénomination d'origine Waraná (l'équivalent de notre AOC). La qualité des semences (natives et sauvages), combinée à celle du terroir d'origine et des méthodes traditionnelles indigènes, offre un guaraná exceptionnel contenant 14% de tanins environ +1 à 2 % de saponines. Cette haute teneur en tanins et saponine, caractéristique des grands crus de guaraná, combinée à la forte présence des méthylanthes de la plante (guaranine, théobromine, acide salicylique), font que le corps assimile lentement les principes actifs de la plante, et fait du guaraná un **produit dynamisant et relaxant en même temps**.



Slow Food®

Le Warana des Indiens Sateré Mawé est une sentinelle du mouvement

Slow Food, produit exemplaire « bon, propre et juste », qui permet de protéger et valoriser les traditions alimentaires locales et encourage les citoyens à prendre conscience de leur nourriture, de sa provenance, de son goût, et de la façon dont les choix alimentaires affectent le reste du monde.

QUI PEUT BÉNÉFICIER DES ATOUTS ÉNERGISANT DU WARANA ?

Très polyvalent, il sera utile à différentes typologies de personnes :



Etudiants en période de révision ou d'examen : il favorise la mémoire, la concentration, la clarté mentale et désinhibe ! Envie de réussir, de gagner...



Sportifs cherchant à améliorer leurs performances physiques naturellement, sans effet dopant.



Femmes comme **hommes** suivant un programme minceur : pour favoriser le déstockage des graisses, limiter la sensation de faim et éviter la fatigue qui peut accompagner le régime.



Actifs surmenés, fatigués : Il va les aider à lutter contre la fatigue physique comme intellectuelle, concentrer l'esprit.



Avant toute élocution : personnes préparant un entretien d'embauche, une présentation en public, assurant une négociation... : pour une bonne élocution, moins de stress et un bon aboutissement.



DYNAMISANT, MAIS PAS EXCITANT !

Le Warana doit ses effets énergétiques à sa haute concentration en guaranine, une molécule proche de la caféine mais non excitante grâce à ses tanins qui ralentissent son absorption et à son mode de préparation selon les méthodes traditionnelles et ancestrales, exclusivement connues du peuple indien Sateré Mawé.

**BOÎTE DE 65 G
DE POUDRE :
POUR 1 MOIS**



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 SLOWROOM GUAYAPI : 73 RUE DE CHARENTON 75012 PARIS

GUAYAPI

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

LE WARANA, GUARANA DES TERRES D'ORIGINE

LE TRÉSOR DES INDIENS SATERÉ MAWÉ POUR LE TONUS, LA
CONCENTRATION, LES PERFORMANCES SPORTIVES...

A l'initiative de sa fondatrice, Claudie Ravel, **GUAYAPI**, contribue depuis 1990 à faire (re) connaître les plantes issues de cueillette sauvage sur les terres d'origine en Amazonie et au Sri-Lanka.

La plus belle illustration de ses combats en faveur de la biodiversité est sa plante emblématique, le **Warana** (Guarana dans la langue des indiens Sateré Mawé), représentant des mythes des peuples autochtones.

Ce Warana est en plus une **sentinelle du mouvement Slow Food**, un produit **exemplaire bon, propre et juste**.

UN WARANA, UNIQUE ET MYTHIQUE

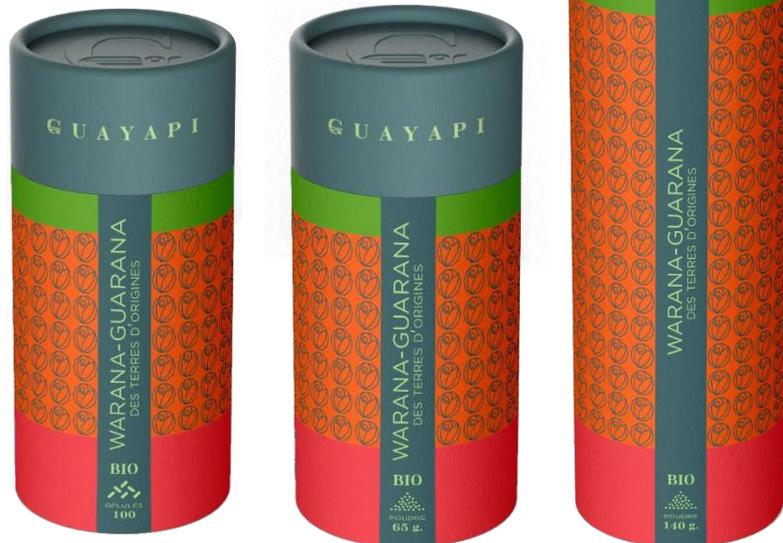
Désormais bien connus pour ses effets dynamisants, tous les guaranas ne se valent pourtant pas. **Seul le Warana GUAYAPI bénéficie d'une préparation traditionnelle et ancestrale dont les producteurs Sateré Mawé détiennent le secret.**

Les Indiens Sateré Mawé sont le premier peuple autochtone à bénéficier d'une Dénomination d'Origine au Brésil (équivalent indication Géographique Protégée IGP en France).

Cuisiné à feu doux sur des fours en argile, selon un rituel traditionnel ancestral pendant 6 jours et 6 nuits, le Warana conserve toutes ses propriétés **sans provoquer d'excitation ou de troubles pour l'organisme.**



Slow Food®



**ISSU DE
CUEILLETTE
SAUVAGE**

**En langue Sateré
Mawé, « Warana »
signifie « principe/
début de la
connaissance ».**

LE WARANA POUR L'ENERGIE, LE SPORT ET LA MINCEUR

Riche en guaranine et en oligo-éléments, le Warana est un **dynamisant physique et intellectuel**.

La présence en quantité importante de tanins expliquerait l'effet très progressif de cette stimulation, **sans insomnie ni énervement**. Il diminue la sensation de faim, tout en préservant les rythmes naturels de l'organisme et du sommeil.

Chez les sportifs, il contribue à augmenter les performances, stimule les capacités physiques, réduit la sensation de fatigue pendant ou après l'effort...

LE WARANA, UN JOYAU EN CUISINE

De couleur beige et légèrement rosée, le warana possède une saveur plutôt légère et piquante avec un fond qui évoque la terre.

Son amertume maîtrisée, fine, avec de subtiles notes rafraîchissantes fumées enchante les papilles.

Les qualités organoleptiques uniques de ce grand cru de Warana sont reconnues et valorisées par le Mouvement Slow Food.

Il fait merveille avec le chocolat, les purées de pommes de terre, les recettes à base de bière, les fruits exotiques...

COMMENT CONSOMMER LE WARANA ?

Saupoudrer dans de l'eau comme le font les Indiens rituellement (selon le rite du çapo), ponctuellement avant l'effort (physique ou cérébral), ou en cure. Ou dans une boisson froide, un plat sucré ou salé selon les goûts et l'imagination...



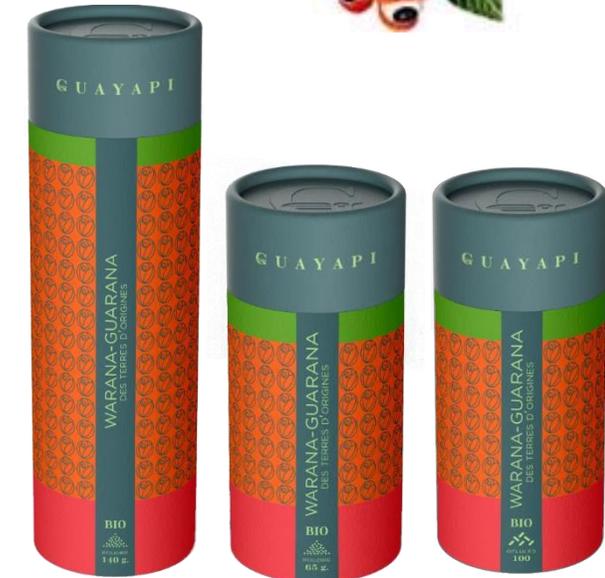
EN RÉSUMÉ, LE WARANA EST LE SOUVERAIN POUR LE TRAVAIL ET LE PLAISIR

- Effet positif sur l'humeur
- Adjuvant des régimes hypo- caloriques
- Aide à entreprendre
- Aide à la concentration
- Aide aux études
- Aide à la mémoire
- Efficacité
- Meilleure élocution
- Veiller
- Contrôler son poids

BOÎTE DE 140 G DE
POUDRE :
POUR 3 MOIS

BOÎTE DE 65 G DE
POUDRE :
POUR 1 MOIS

BOÎTE DE 100
GÉLULES :
POUR 1 MOIS



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