

Wat is 3x gezonder dan extra virgin kokosolie?



▲ Bart Maes, oprichter Amanprana: "In 2005 bracht Amanprana als eerste haar legendarische 100% extra vierge kokosolie naar Europa. Vandaag zijn de gezondheidsvoordelen van extra vierge kokosolie algemeen bekend en aanvaard. Amanprana verfijnde ondertussen haar kennis. 10 jaar later is bekend dat Cocos+Olive+Red Palm extra vierge oliemengeling van Amanprana 3x gezonder is voor bakken en smeren."

Voor bakken en smeren is Cocos+Olive+Red Palm 3x gezonder dan alleen kokosolie

| Ingrediënten | kokosolie | Cocos+Olive+Red Palm |
|--------------------------|-----------|-------------------------------|
| Voordelen kokosolie | JA | JA van extra virgin kokosolie |
| Rijk aan gezonde omega-9 | NEE | JA van extra virgin olijfolie |
| Rijk aan chlorofyl | NEE | JA van extra virgin olijfolie |
| Rijk aan polyfenolen | NEE | JA van extra virgin olijfolie |
| Rijk aan Vitamine E | NEE | JA van duurzame rode palmolie |
| Rijk aan carotenen | NEE | JA van duurzame rode palmolie |
| Koelkast-smeerbaar | NEE | JA van Cocos+Olive+Red Palm |

Cocos+Olive+Red Palm schenkt jou het beste van 3 werelden: koudgeperste kokosolie uit Sri Lanka, extra vierge olijfolie uit Spanje en ongeraffineerde duurzame rode palmolie uit Colombia. Deze Amanprana oliemix bevat van nature veel sterolen, polyfenolen, carotenen, vitamine E (7 soorten), squaleen, co-Q10, chlorofyl. In de koelkast bewaard, is Cocos+Olive+Red Palm meteen smeerbaar op je brood. Vergeet biomargarine. Bak en wok voortaan 3x gezonder dan met kokosolie alleen. Info, recepten en inschrijven op de nieuwsbrief: www.noble-house.tk. Verkrijgbaar in biowinkels of thuisgeleverd via www.amanprana.eu



SUPER FOOD
www.noble-house.tk



AMAN PRANA

BESTE KWALITEIT
VOEDING ALS MEDICIJN



SWEET DREAMS

Slaap / rustgevend

- 1 banaan voor de magnesium, ontspant de spieren
- 100 gr yoghurt
- 25 gr haverroom, stimuleert de aanmaak van melatonine
- 15 gr pijnboompitjes, voor de magnesium en tryptofaan, aanmaak melatonine

- Alles in de blender, in glas gieten en langzaam opdrinken.