

## CAMU-CAMU EN POUDRE BIO - SUPERALIMENTS EN VRAC



★★★★★ Voir les 21 avis clients

Livraison en Point Relais offerte dès 29 € d'achats et dès 39 € d'achats à domicile (France métropolitaine)

Cette poudre de Camu-Camu est **Certifiée BIO par Ecocert (FR-BIO-01)** et garantie sans contaminants, pesticides et métaux lourds selon la législation en vigueur. Chaque lot que nous vendons est **sélectionné par nos experts** sur la base de son analyse organoleptique et nutritionnelle, en vue d'une qualité optimale.

## Les p'tits plus de la Compagnie des Sens :

- Sélection rigoureuse auprès de producteurs et fournisseurs de confiance
- Traçabilité et analyse qualité de chaque lot produit
- Conditionnement dans nos locaux à Lyon par nos opérateurs spécialisés

## Traçabilité et analyse qualité de chaque lot produit

DDM : 09/2024 ⓘ  
Origine : Pérou

## Caractéristiques du produit :

Origine : Pérou  
Riche en : Fibres, Glucides, Vitamine C, Vitamines  
Ingrédients : Baies de Camu-Camu, issues de l'agriculture biologique

## Ce produit possède ces labels :



9,40 €

100g

- 1 +

AJOUTER AU PANIER

Plus que 29 € pour bénéficier de la livraison offerte en Point Relais

29€ 39€ 50€

Standard : recevez ce produit entre le 6 octobre et le 7 octobre ⓘ

Express : recevez ce produit le 6 octobre ⓘ

## QUALITÉ



**Origine : Pérou.** Les baies de Camu-Camu poussent essentiellement dans la forêt tropicale d'Amazonie.



**Certifications :** produit 100 % naturel, issu de l'agriculture biologique, certifié par FR-BIO-01.



**Analyse qualité :** l'analyse des caractéristiques nutritionnelles, la microbiologie, l'absence de contaminants, pesticides et métaux lourds de chaque lot sont vérifiées par des laboratoires certifiés français.

## Qualité

## Conseils d'utilisation

## 1 CUEILLÈRE À CAFÉ PAR JOUR

La poudre de Camu-Camu est idéale dans les smoothies, les mueslis et porridges ou encore dans une boisson végétale.

Ajoutez **½ cuillère à café rase 2 fois par jour** dans votre préparation préférée, en cure de 30 jours renouvelable.

Les personnes souffrant de goutte, de calculs rénaux ou de problèmes liés à l'acidité urique, doivent demander un avis médical.

Peut entraîner des problèmes d'endormissement, éviter d'en consommer en fin de journée.

A consommer dans le cadre d'un régime alimentaire varié, équilibré, et d'un mode de vie sain.

Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur (< 20°C).  
À consommer de préférence avant fin (voir date notée sur le sachet).

## Bienfaits nutritionnels

## Bienfaits de la poudre de Camu-Camu

Riche en nutriments et particulièrement en **fibres**, la poudre de Camu-Camu facilite le **transit intestinal** et favorise ainsi le confort digestif.

Sa particularité ? Sa richesse en **vitamine C**. La poudre de Camu-Camu aide à protéger les cellules contre le stress oxydatif et va avoir une action **antioxydante** sur l'organisme. Elle contribue également à un métabolisme énergétique normal et participe au **bon fonctionnement du système immunitaire**. Son action **énergisante**, lui permettra de réduire la fatigue et de maintenir les fonctions psychologiques normales.

## Ingrédient et valeurs nutritionnelles moyennes

Baies de Camu-Camu, issues de l'agriculture biologique.

	pour 100 g	par portion (15 g)	% des AJR*
<b>Energie</b>	418 Kcal / 1769 kJ		
<b>Matières grasses</b>	2,6 g		
dont acides gras saturés	0 g		
<b>Glucides</b>	92,7 g		
dont sucres	4,3 g		
<b>Fibres alimentaires</b>	6 g		
<b>Protéines</b>	2,8 g		
<b>Sel</b>	0 g		
<b>Vitamine C</b>	9000 mg		

## Recettes à base de poudre de Camu-Camu

## Cheesecake

Pour le fond du cheesecake :

150 g copeaux de noix de coco  
5 dates en petits morceaux  
120 ml lait d'amande  
1 cuillère à soupe d'eau



Mixer l'ensemble des ingrédients jusqu'à obtenir un mélange friable. Ajouter ensuite de l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte collante. Presser ensuite la pâte sur le fond du moule et placer au réfrigérateur le temps de préparer la crème.

Pour la crème :

220 g de noix de cajou mises à tremper dans l'eau pendant 2 heures ou une nuit  
50 ml d'huile de noix de coco  
1 zeste de citron et jus  
50 ml de miel  
1 c. à s. de Camu-Camu

Mélanger les noix de cajou avec l'huile de noix de coco et le jus de citron jusqu'à consistance lisse. Ajouter le miel, le zeste et la poudre de Camu-Camu, puis bien mélanger à nouveau.

Verser le mélange dans le moule avec le fond de cheesecake et congeler pendant deux heures. Une fois la préparation terminée, retirer et laisser revenir à température ambiante, puis garnir de zeste de citron supplémentaire, d'une rondelle de citron et d'écorce d'orange séchée.

## Smoothie

2 lasses de fruits rouges congelés  
1 banane  
1 tasse de lait végétal  
1 c. à c. de poudre de Camu-Camu

Mixer le tout et déguster bien frais !



## En savoir plus sur la plante

## LA PLANTE

Le Camu-Camu (*Myrciaria dubia*) est un arbuste de la famille des Myrtacées et originaire d'Amazonie. Il pousse généralement sur des sol humides et peut atteindre jusqu'à 4 mètres de hauteurs et peut donner jusqu'à 12 kg de fruits. Le fruit du Camu-Camu est une petite baie de couleur rose violet, mesurant environ 1 à 3 cm de diamètre et ayant un goût acidulé.

## ORIGINE ET HISTOIRE

Les baies de Camu-Camu sont utilisées depuis de nombreuses années dans la culture culinaire péruvienne. Populaires, elles constituent une source de nourriture et de bienfaits importants. Le Camu-Camu est traditionnellement consommé mélangé à de l'eau, après avoir été écrasé et égoutté afin d'enlever toute aigreur.

Ce n'est qu'à partir de la fin du 20ème siècle, qu'une entreprise péruvienne décide de créer des recettes innovantes de boisson à base de Camu-Camu. C'est ainsi que les connaissances sur les bienfaits de ce fruit et notamment sur sa forte teneur en vitamine C, se sont répandues dans plusieurs régions du monde.

## Ce que nos clients pensent de ce produit

5.0/5



21 notes - 1 avis

Ecrire un avis

5 étoiles ★ (20)  
4 étoiles ★ (1)  
3 étoiles ★ (0)  
2 étoiles ★ (0)  
1 étoile ★ (0)

★★★★★ *Mariène*

28/09/2019

Je l'utilise dans mes herbal cream et en complément alimentaire

Plus aucun avis



## Paiement 100% sécurisé

CB, Paypal, virement bancaire ou chèque



## Livraison gratuite

En point relais dès 29 € d'achats



## Engagements qualité

Des produits 100% BIO et contrôlés



## Un service client réactif

Une solution pour chaque problème



## NEWSLETTER

Pour recevoir nos conseils directement dans votre boîte mail, mais aussi découvrir notre actualité, inscrivez-vous à notre newsletter !

email@email.com

S'inscrire



## PROFESSIONNELS ?

Accédez à notre site réservé aux professionnels et profitez de prix préférentiels dès la première unité !

Site professionnel

## A PROPOS DE NOUS

Qui sommes-nous ?  
Notre équipe  
Notre engagement de qualité  
Notre expertise

## CERTIFICATIONS



## BESOIN D'AIDE ?

Contactez-nous via le formulaire  
Forum  
Appelez-nous au : 04 82 53 40 22

## ENVIE D'EN VOIR PLUS ?

Suivez nous sur les réseaux !

