

## *1ère spiruline artisanale de l'agglomération paloise !*



Séchée à basse  
température.



Non transformée.  
Sans additifs,  
ni conservateurs.



Production  
artisanale locale.



Cultivée sans OGM  
ni pesticides.

Des bassins aux sachets, sur notre ferme  
nous réalisons toutes les étapes.



# Faites le plein d'énergie !

**Oligo-éléments**  
Fer en quantité record et  
hautement assimilable

**Vitamines**  
Vitamine A,  
Vitamines B

**Minéraux**  
Potassium,  
Phosphore,  
Magnésium

**Protéines**  
& les 8 acides aminés  
essentiels

**Composés uniques**  
Phycocyanine,  
Calcium spirulan



*« La source la plus riche et la plus compétente de nutrition dans la nature »*

Conclusion de l'étude publiée dans la revue  
Current Pharmaceutical Biotechnology

Les effets de ces nombreux nutriments et leur synergie font l'objet de nombreuses recherches scientifiques. Ils concernent notamment :

Le système immunitaire  
L'action détox  
La fatigue et le sommeil  
Les troubles digestifs  
Les allergies

L'action antioxydante  
Les problèmes de vue  
Le cholestérol  
Les Anti-inflammatoires

Le stress oxydatif  
La réparation musculaire  
La VO2 max et  
l'oxygénation  
La performance et la  
récupération

*Spir'up, spiruline des Pyrénées*



[www.spirup.fr](http://www.spirup.fr)



Chemin Roumieu  
64 160 BUROS.