



jus de carottes +

Ingrédients

Jus de carottes qualité premium, lactofermenté, 100%
Les carottes proviennent de semences non-hybrides.

Jus simple (pas fait de concentrés) avec une fermentation lactique naturelle.
Les carottes sont lavées, moulues, écrasées en purée et pressées tout de suite après la récolte.

Caractéristiques

Le jus de carotte lactofermenté a une couleur orange clair, frais.
Le goût est agréablement frais.

Changement de nom

Le nom carotte lactofermentée devient carotte + Carotte + en raison de la teneur élevée en acide lactique dextrogyre (L+). L'appellation "lactofermenté" évoque la présence de produits laitiers et l'allergie au lactose, malgré que les légumes lactofermentés ne contiennent pas de lait ou de produits laitiers et sont exempts de lactose.
Le changement aura lieu dans le courant de l'année 2012.

Propriétés

Le jus de carotte biologique possède des **propriétés dépuratives**. Il est léger, digeste, rafraîchissant et délicieux. Il contient des vitamines précieuses et de nombreux minéraux. Il est efficace en **cure de santé**, a un index glycémique bas, neutralise les acides. Le résultat est un bon métabolisme et une bonne digestion, la base d'une bonne santé.

Le jus de carotte doit sa belle couleur orange à sa haute teneur en bêta-carotène. C'est une provitamine très importante qui est transformée dans le corps en vitamine A et qui a une action anti-oxydante. Elle contribue à la croissance cellulaire optimale et pour cette raison, le jus de carotte Pajottenlander est conseillé pour bébés et jeunes enfants.

La carotène joue un rôle très important dans la prévention du cancer et elle a une action favorable sur la peau et sa pigmentation.
La vitamine A améliore la vue, ce qui fait qu'on voit mieux au crépuscule et dans l'obscurité.

Les carottes pour le jus de carotte Pajottenlander sont de culture biologique ou bio-dynamique.

Les carottes exigent une terre meuble et bien drainée, qui contient beaucoup d'humus. Elles sont cultivées sur un terrain qui a été amplement fertilisé l'année précédente et qui de ce fait contient encore assez de nutriments. Cette mesure est importante pour minimaliser l'attraction de la mouche de la carotte.





jus de carottes +

dans l'obscurité.

Les carottes pour le jus de carotte Pajottenlander sont de culture biologique ou bio-dynamique.

Les carottes exigent une terre meuble et bien drainée, qui contient beaucoup d'humus. Elles sont cultivées sur un terrain qui a été amplement fertilisé l'année précédente et qui de ce fait contient encore assez de nutriments. Cette mesure est importante pour minimaliser l'attraction de la mouche de la carotte.

Prix de vente recommandé à partir du 1 novembre 2018

jus de carotte lactofermenté 0,75 L € 2,55

Valeur nutritive par 100 ml	
Energie	174 kJ / 41 kcal
Matières grasses	<0,5 g
- dont acides gras saturés	0 g
Glucides	9,2 g
- dont sucres (naturellement présents)	6,6 g
Protéines	<0,5 g
Sel (naturellement présent)	0,07 g
Vitamine A	956 µg (120%AR*)
Vitamine C	8,5 mg (11%AR*)
Potassium	292 mg (15%AR*)

*AR = Apports de référence