



BAOBAB – Poudre naturelle de Côte d'Ivoire

Le baobab, également connu sous le nom scientifique *Adansonia digitata*, est un arbre emblématique d'Afrique de l'Ouest. Son fruit séché est réduit en une poudre fine de couleur beige clair, récoltée de manière traditionnelle et manuelle par les communautés locales de Côte d'Ivoire. Ce superaliment ancestral est utilisé depuis des siècles pour ses propriétés nutritionnelles exceptionnelles.



Richesse en vitamine C

Jusqu'à 7 fois plus de vitamine C qu'une orange, pour booster naturellement vos défenses immunitaires



Fibres alimentaires

Mélange équilibré de fibres solubles et insolubles pour une digestion optimale



Minéraux essentiels

Riche en calcium, potassium et magnésium pour renforcer os et muscles

Bienfaits clés pour votre santé

💪 Énergie naturelle

Grâce à sa teneur exceptionnelle en vitamines B et minéraux, la poudre de baobab constitue une source d'énergie durable et naturelle. Elle combat la fatigue et soutient votre vitalité au quotidien, sans les effets secondaires des stimulants artificiels.

🌿 Digestion harmonieuse

Les fibres prébiotiques du baobab nourrissent votre flore intestinale bénéfique et régulent le transit de manière douce. Ce superaliment favorise un équilibre digestif optimal et contribue au bien-être gastro-intestinal.

🛡️ Protection antioxydante

Puissant antioxydant et anti-inflammatoire naturel, le baobab protège vos cellules contre le stress oxydatif et soutient activement votre système immunitaire. Un allié précieux pour votre santé globale.

Utilisation simple et versatile

La poudre de baobab s'intègre facilement dans votre alimentation quotidienne grâce à son goût acidulé et agréable, rappelant le citron et la poire. Mélangez **1 à 2 cuillères à café** dans vos jus de fruits frais, smoothies énergétiques, bouillies du matin ou yaourts pour bénéficier d'un apport nutritionnel optimal. Ce produit **100% naturel et bio** représente un véritable symbole de santé et de bien-être, transmis par les traditions africaines ancestrales et reconnu aujourd'hui dans le monde entier comme un superaliment d'exception.