

Hypoallergique



Échappez à la dictature
des produits industriels,
choisissez une nouvelle
nourriture !



100% végétalien

- ✓ Pour perdre des kilos sans les reprendre !
- ✓ Comme saine collation, savoureuse et rapide à préparer !

**Perdez du poids
sans effet yoyo !**

**Votre goûter de 16h, pour
stimuler l'hormone du bonheur !**

→ Remplacez 2 repas par **AminoBase**

= **MAIGRIR***

→ Remplacez 1 repas par **AminoBase**

= **MAINTENIR LE POIDS***

*2 allégations santé confirmées par
l'EFSA (Autorité européenne de sécurité
alimentaire)



100% végétalien

- amarante, légumineuses, protéines végétales, fibres alimentaires et minéraux alcalins
- riche en lysine !

Hypoallergique

- sans gluten et sans lactose
- sans additifs, ni édulcorants ni autres composants chimiques

WWW.AMINOBASE.BE

Dr. Jacob's®

Savoureuses recettes rapides à préparer !



Échappez à la dictature des produits industriels, choisissez une nouvelle nourriture !

- | | |
|---|-----------|
| 1 – Perdre des kilos sans les reprendre ! | 3 |
| <ul style="list-style-type: none">– Un concept unique, l'intelligence de Dr. Jacob's®– Facile à utiliser, à savourer de différentes façons– Combien de kilos ont perdu les participants au régime AminoBase ? | |
| 2 – Votre saine collation, savoureuse et rapide à préparer ! | 5 |
| <ul style="list-style-type: none">– AminoBase, une alimentation végétale et alcaline– Idéal pour les intolérants/allergiques au gluten ou au lactose.– Idéal pour végétariens ou végétaliens– Contre le « coup de pompe » de 16h !– Energie, Immunité, Glycémie, Mémorisation | |
| 3 – Comment consommer AminoBase ? | 8 |
| 4 – Quand consommer AminoBase ? | 8 |
| 5 – Les recettes | 8 |
| 6 – La voie du renoncement agréable du docteur Jacob | 14 |
| 7 – Programme Nutritionnel de Dr. Jacob's® | 14 |
| 8 – Optimisez AminoBase avec Lactabase de Dr. Jacob's® | 15 |
| 9 – Nos nouveaux produits :
confort articulaire – intestins – huiles essentielles | 15 |

1 – Avec AminoBase, perdez des kilos sans les reprendre ! 100% végétal et sain



AminoBase est le premier substitut de repas complet 100% végétale (amarante, pois chiches, protéines de pois, psyllium), sans lait, ni gluten. Il contient tous les nutriments et substances vitales importants dans un rapport naturel et offre ainsi au corps une alimentation de base saine et équilibrée. Il contient :

1. Une combinaison de légumineuses et amarante bénéfiques pour votre ligne.
2. Des protéines végétales et des acides aminés essentiels pour maintenir tant votre dynamisme que votre masse musculaire.
3. Des vitamines et minéraux alcalins pour garder votre **tonus**, maintenir votre **équilibre acido-basique** tout en évitant les risques de carences.
4. Riche en fibres végétales pour augmenter la satiété.

AminoBase bénéficie de **2 allégations** de l'autorité de la plus haute instance, EFSA, confirmant son efficacité pour la perte ou le maintien du poids :

- le remplacement de **2 repas quotidiens par AminoBase**, qui constitue la ration journalière d'un régime hypocalorique, **contribue à la perte de poids**,
- le remplacement d'**1 repas quotidien par AminoBase**, qui constitue la ration journalière d'un régime hypocalorique, **contribue au maintien du poids après la perte de poids**.

Un concept unique, l'intelligence de Dr. Jacob's®

AminoBase, un régime conseillé, garanti sans risque de perturbation métabolique, et qui, réduction de poids acquise, **ne vous fera pas reprendre du poids !**
Avec AminoBase, il n'y a pas d'effet yoyo !

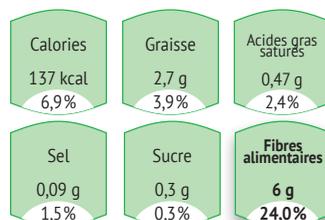
AminoBase est une nourriture biologique végétalienne globale purement végétale. Comme substitut de repas, AminoBase fournit tous **les acides aminés essentiels, les glucides complexes, les fibres alimentaires, les acides gras essentiels, des vitamines et les minéraux**. La combinaison d'amarante et de légumineuses donne un profil optimal en acides aminés à valeur biologique élevée. Parfaitement adapté comme substitut de repas lors d'un régime amaigrissant ou lors d'une surveillance pondérale active :

- riche en minéraux alcalins,
- apport nutritionnel journalier complet d'origine strictement végétale,
- idéal pour végétaliens et végétariens,
- riche en protéines et fibres alimentaires,
- ne contient ni gluten, ni produits lactés, ni édulcorants, ni additifs, ni conservateurs, ni arômes,
- s'adapte à tous les goûts, convient comme boisson, soupe ou en mousse de lait (recettes p. 8).

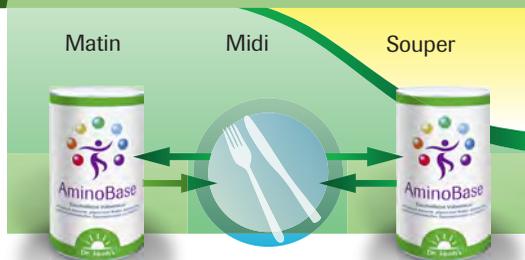
Facile à utiliser, à savourer de différentes façons

Préparé avec du lait végétal, AminoBase a un léger goût de céréales et de noix, et peut se savourer facilement de nombreuses manières différentes : froid ou chaud, comme mousse de lait, boisson ou soupe. Découvrez nos délicieuses idées recettes à la page 8 sur www.naturamedicatrix.fr

Une portion (43 g) d'AminoBase (sans addition de lait végétal) contient :



1 Atteignez le poids désiré



Régime Dr. Jacob's® (3-6 semaines)

Les 3-6 premières semaines, remplacez 2 repas par Aminobase, cela vous permettra de perdre du poids tout en vous procurant les apports nutritifs essentiels.

2 Maintenez votre poids idéal



Suite du régime Dr. Jacob's® (après 3-6 semaines)

Les semaines suivantes, remplacez 1 des 2 repas quotidiens principaux (midi/soir) par Aminobase, cela vous permettra de maintenir votre poids idéal.

- Riche en protéines végétales
- Hydrates de carbone complexes
- Acides gras essentiels
- Riche en fibres alimentaires
- Minéraux alcalins
- 9 oligo-éléments
- 13 vitamines

Profil en acides aminés par 100 g de protéines

Alanine	4,0 g
Arginine	8,8 g
Acide d'asparagine	10,1 g
Cystéine	1,7 g
Acide glutamique	16,2 g
Glycine	4,6 g
Histidine	2,8 g
Isoleucine	5,3 g
Leucine	8,5 g
Lysine	7,0 g
Méthionine	1,7 g
Phénylalanine	5,8 g
Proline	4,4 g
Sérine	5,0 g
Thréonine	4,4 g
Tryptophane	1,3 g
Tyrosine	4,0 g
Valine	4,5 g

Teneur moyenne dans le produit prêt à la consommation (AminoBase + lait végétal)

	par 100 g	par portion (43g)	% AJR
Énergie	87,0 kcal/363 kJ	211 kcal/881 kJ	-
Protéine	6,5 g	15,7 g	-
Glucides	9,4 g	22,7 g	-
dont sucre	2,0 g	4,9 g	-
Lipides	2,6 g	6,3 g	-
dont acides gras saturés	0,4 g	1,06 g	-
dont acide linoléique	1,1 g	2,66 g	-
Fibres alimentaires	2,9 g	7 g	-
Sodium	77,1 mg	187 mg	-
Vitamine A	109,9 µg	266,6 µg	33%
Vitamine D	1,0 µg	2,5 µg	50%
Vitamine E	2,1 mg	5 mg	42%
Vitamine C	24,7 mg	60 mg	75%
Vitamine B1	0,2 mg	0,55 mg	50%
Vitamine B2	0,3 mg	0,7 mg	50%
Vitamine B3	3,3 mg	8 mg	50%
Vitamine B6	0,3 mg	0,7 mg	50%
Acide folique	41,2 µg	100 µg	50%
Vitamine B12	1,0 µg	2,5 µg	100%
Biotine	10,3 µg	25 µg	50%
Acide pantothénique	1,2 mg	3 mg	50%
Vitamine K	15,5 µg	37,5 µg	50%
Potassium	412 mg	1000 mg	50%
Magnésium	77,0 mg	187,5 mg	50%
Calcium	140 mg	340 mg	42%
Phosphore	117,1 mg	284 mg	41%
Fer	2,1 mg	5 mg	36%
Zinc	1,4 mg	3,33 mg	33%
Cuivre	0,1 mg	0,33 mg	33%
Manganèse	0,3 mg	0,66 mg	33%
Sélénium	7,5 µg	18,3 µg	33%
Chrome	5,5 µg	13,3 µg	33%
Molybdène	6,9 µg	16,7 µg	33%
Iode	20,6 µg	50 µg	33%

Remarques : le régime amaigrissant AminoBase n'atteint les résultats espérés que dans le cadre d'une alimentation pauvre en calories. Veillez à l'apport suffisant de liquides pendant son utilisation (2-3 litres d'eau ou de thé **NON SUCRÉ** par jour).

Notre conseil : pour prolonger le sentiment de satiété, diluer un peu d'**Elixir de Grenade de Dr. Jacob's®** dans un verre d'eau pétillante, entre les repas.

Une activité physique vous aidera à atteindre comme à conserver le poids souhaité. Ne pas substituer les 3 repas par **AminoBase**, mais aux repas normaux variez les aliments. AminoBase ne doit pas être utilisé comme substitut complet d'une alimentation variée et équilibrée ni d'un mode de vie sain.



Suivez les participants du programme minceur

→ Rendez-vous sur www.aminobase.be

Tony a perdu 7kg, Virginie 5,6 kg et Patrick 4,9 kg en 7 semaines !

« Bonne nouvelle, ça commence à se voir ! Mes amis et mes collègues ont trouvé que j'avais maigri. »

« Je n'ai plus du tout la sensation de faim. »

« Je n'ai pas spécialement envie de sucre et n'ai pas le sentiment de subir un régime draconien. »

« Mes vêtements sont plus amples, je vais bientôt faire des trous supplémentaires à ma ceinture !! »

« AminoBase c'est vraiment super ! »

2 – Votre saine collation, savoureuse et rapide à préparer !



Actuellement, dans nos menus, on trouve surtout des aliments industriellement transformés et d'origine animale, comme les produits à base de viande et de lait, ainsi que du sucre et du sel raffinés. De tels repas inondent nos voies métaboliques comme un tsunami. Pourtant, notre corps préfère des aliments naturels à forte densité en substances vitales (vitamines, minéraux, fibres,...) et faible densité de calories (calories vides), dont les substances vitales affluent progressivement dans le sang après la digestion.



**Comment échapper à l'envahissement des aliments industriels ?
Comment choisir une alimentation saine ?**

AminoBase, une alimentation végétale et alcaline



- **100 % végétal**: amarante, pois chiches, pois, psyllium.
- Riche en minéraux alcalins et protéines végétales pour préserver votre **équilibre acido-basique** et la masse musculaire.
- Pas de sucres rapides, mais plutôt des **sucres complexes** dont notre alimentation manque terriblement.
- Une haute valeur nutritionnelle (acides aminés, vitamines et minéraux).
- **Hypo-allergénique**: sans gluten, sans lactose, sans additifs, sans colorants ou autres composants chimiques.

Idéal pour les intolérants/allergiques au gluten ou au lactose



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE



Des millions de personnes souffrent de ces troubles sans le savoir! D'autres en sont conscients, mais peinent à trouver des aliments qui leur conviennent.

AminoBase ne contient pas de lactose, ni de gluten, et est donc idéal pour les intolérants alimentaires. Il ne contient pas non plus d'additifs, ni de colorants, ou tout autres composants chimiques.

- sans gluten, soja, noix, fructose, lactose, composants lactés ou oeufs.

Idéal pour végétariens ou végétaliens



Une carence en protéines est rare dans les pays industrialisés, par contre, chez les végétariens et végétaliens qui consomment peu de légumineuses et de produits à base de soja, l'approvisionnement en lysine et arginine, des acides aminés, peut être critique.

- AminoBase est 100% végétalien (amarante, pois chiches, pois, psyllium).
- Riche en **protéines végétales**, fibres alimentaires et minéraux alcalins.
- Riche en acides aminés essentiels : **lysine et arginine**.
- procédé de fabrication doux qui décompose les substances anti-nutritives présentes dans l'amarante crue, les pois chiches et les pois.
- convient en cas d'intolérance au gluten, au lactose, à l'histamine mais aussi en cas d'allergies.

Alimentation globalement végétale – idéale pour les végétaliens et végétariens

Contre le « coup de pompe »
de 16h, un peu de bonheur !



AminoBase est riche en protéines végétales et glucides complexes pour **favoriser l'assimilation du tryptophane** jusqu'à sa cible : le cerveau. Le tryptophane, principalement issu de l'amarante, joue son rôle de précurseur de la sérotonine, l'hormone du bonheur.

Consommé au gouter de 16h, AminoBase vous permet de **rester concentré et de bonne humeur le reste de la journée !**



Énergie, Immunité, Glycémie,
Mémorisation



AminoBase est naturellement riche en protéines, vitamines et minéraux qui contribuent à des fonctions biologiques saines (allégations santé confirmées par l'EFSA) :

- il contribue à un **métabolisme énergétique** normal (calcium, biotine, cuivre, iode, fer, magnésium, manganèse, niacine, acide pantothénique, phosphore, vit.C, B1, B2, B6 et B12)
- il participe au **fonctionnement normal du système immunitaire** (zinc, cuivre, fer, sélénium, vit.C, A, D, B6, B9 et B12)
- il joue un rôle dans le maintien d'une **glycémie saine** (chrome)
- naturellement riche en iode, fer et zinc qui jouent un rôle dans une **fonction cognitive normale (mémorisation, concentration)**
- du calcium nécessaire au maintien d'une **dentition et d'os normaux**
- riche en protéines pour contribuer à augmenter la **masse musculaire** et source de vitamine D, calcium, magnésium et potassium pour contribuer à une fonction musculaire normale
- pauvres en sodium et riche en potassium pour contribuer au maintien d'une **pression sanguine saine**
- sélénium, zinc, biotine et cuivre pour contribuer au maintien de **cheveux normaux**
- thiamine pour contribuer à une **fonction cardiaque saine**

3 – Comment consommer AminoBase ?

Facile et rapide à préparer !
Pour tous les goûts: comme shake, soupe, mousse



Ajoutez 4 mesures d'AminoBase dans vos salades de fruits, vos smoothies ou vos soupes.

4 – Quand consommer AminoBase ?

- Pour perdre du poids : remplacez 2 repas par AminoBase.
- Pour maintenir votre poids : remplacez 1 repas par AminoBase.
- Comme collation pour votre break de 16h, afin de rester énergique et concentré jusqu'en fin de journée.
- Au petit-déjeuner sans envie de grignoter avant votre repas de midi.
- Pour toutes autres occasions où vous souhaitez apporter une nourriture saine et savoureuse à votre organisme.

5 – AminoBase, les recettes



UN REPAS MINCEUR
EST AUSSI APPÉTISSANT !:
AminoBase peut s'accomoder
de 1000 façons, téléchargez ou
demandez notre brochure "recettes":
commande@naturamedicatrix.be



CHI-CAFE-MOUSSE

Petit-déjeuner

Ingrédients :

- 200 ml de lait de soja vanillé ou autre lait végétal
- 2 cuillers à café de Chi-Cafe balance
- 1 cuillère à café de poudre de cacao pur
- 1 poignée de framboises
- 43 g AminoBase

Instructions : mettez 4–5 mesures d'AminoBase (43 g), le **Chi-Cafe balance** et la poudre de cacao dans un plat et incorporez le lait de soja vanillé à l'aide d'un fouet. Décorez avec les framboises.



MOUSSE VANILLE-AMANDES

Petit-déjeuner

Ingrédients :

- 200 ml de lait de soja vanillé ou autre lait végétal
- 1 cuillère à soupe d'éclats d'amande (grillés)
- 1 petit sachet de sucre vanillé
- 43 g AminoBase

Instructions : mettez 4–5 mesures d'AminoBase (43g), le sucre vanillé et les éclats d'amande dans un plat. Ajoutez le lait de soja vanillé et mélangez bien le tout au fouet.



MOUSSE FRUITS-YAOURT

Petit-déjeuner

Ingrédients :

- 200 ml de yaourt de soja aux fruits
- 43 g AminoBase

Instructions : versez 4–5 mesures d'AminoBase (43g) dans un plat, ajoutez le yaourt de soja aux fruits et mélangez bien le tout au fouet.



PETIT-DÉJEUNER ABRICOTS-SÉSAME

Petit-déjeuner

Ingrédients :

- 30 g de sésame grillé
- 5 abricots secs trempés
- 200 ml de lait d'avoine
- 1 cuillère à café de miel
- 43 g AminoBase

Instructions : versez 4–5 mesures d'AminoBase (43g) dans un plat, ajoutez-y le lait d'avoine (réchauffé si vous le désirez) et le miel puis fouettez bien le tout. Finissez en ajoutant le sésame et de petits morceaux d'abricots.



PURÉE CANNEBERGES-AMANDES

Petit-déjeuner

Ingrédients :

- 30 g canneberges séchées
- 200 ml de lait d'amande
- 1 pincée de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe d'éclats d'amandes
- 43 g AminoBase

Instructions : versez 4–5 mesures d'AminoBase (43 g) et le sucre vanillé dans un plat, ajoutez-y le lait d'amande (préalablement réchauffé si vous le désirez) et mélangez bien le tout au fouet. Pour finir, mélangez-y les amandes et canneberges.



SOUPE DE PRINTEMPS

Soupe

Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe d'un mélange de fines herbes
- 2 cuillères à soupe de crème de soja ou autre crème végétale
- 300 ml d'eau
- bouillon de légumes selon le goût
- 43 g AminoBase

Instructions : versez 4–5 mesures d'AminoBase (43 g) dans une casserole et incorporez petit à petit l'eau et la crème de soja au fouet. Ajoutez des fines herbes et assaisonnez avec un bouillon de légumes. Chauffez à max. 60° sans arrêter de mélanger.



SOUPE DE TOMATES À L'ITALIENNE

Soupe

Ingrédients :

- 500 ml de jus de tomates
- 50 g de tofu fumé (coupé en petits dés)
- 2 cuillères à soupe d'herbes italiennes
- 43 g AminoBase

Instructions : mettez 4–5 mesures d'AminoBase (43g) dans une casserole, mélangez peu à peu le jus de tomates au fouet et assaisonnez d'herbes italiennes fraîches ou congelées (par ex. origan, basilic). Chauffez la soupe à 70° sans cesser de mélanger. Ajoutez pour finir environ 50 g de tofu coupé en petits dés.



SOUPE MÉDITERRANÉENNE

Soupe

Ingrédients :

- 500 ml jus de légumes
- 2–3 cuillères à café de Pesto Arrabiata (selon le goût)
- 1 cuillère à soupe de pignons de pin (grillés)
- 1 cuillère à soupe d'olives
- 43 g AminoBase

Instructions : versez 4–5 mesures d'AminoBase (43 g) dans une casserole et incorporez peu à peu au fouet le jus de légumes et le pesto. Chauffez à 70° sans cesser de mélanger. Ajoutez les pignons de pin et les olives.



FRAPPÉ CONCOMBRE-MENTHE

Soupe

Ingrédients :

- 100 g de concombre
- 3 brins de menthe fraîche
- 200 ml de lait d'amande
- 200 ml d'eau, 1 pincée de sel
- 43 g AminoBase.

Instructions : versez 4–5 mesures d'AminoBase (43g) avec les autres ingrédients dans un mixer et faites-en une purée.



SOUPE AMINO-FIX

Soupe

Ingrédients :

- 400 ml d'eau
- 1 ½ cuillère à café de bouillon de légumes
- 2 cuillères à soupe de carottes râpées
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 43 g AminoBase

Instructions : versez 4–5 mesures d'AminoBase (43 g) et le bouillon de légumes dans une casserole et incorporez petit à petit les 400 ml d'eau avec un fouet. Assaisonnez si nécessaire et ajoutez les carottes râpées et le persil. Chauffez à 70° en continuant à mélanger.



SOUPE CAROTTES-GINGEMBRE

Soupe

Ingrédients :

- 500 ml de jus de carottes
- 1 cuillère à café de gingembre (frais / en poudre)
- 2 feuilles de kaffir lime
- 2 cuillères à soupe de carottes râpées
- 1 pincée de paprika
- sel et poivre
- 43 g AminoBase

Instructions : versez 4–5 mesures d'AminoBase (43g) dans une casserole et incorporez petit à petit le jus de carottes au fouet. Ajoutez le gingembre, les carottes râpées et les feuilles de kaffir lime. Chauffer la soupe à 70° sans cesser de mélanger.



SOUPE COCO-CURRY

Soupe

Ingrédients :

- 100 ml de lait de coco
- 400 ml d'eau
- 2 cuillères à café de curry
- 2 cuillères à soupe de noix de coco râpée
- ½ cuillère à café de gingembre (moulu)
- 1 cuillère à soupe de jus de lime
- 43 g AminoBase

Instructions : versez 4–5 mesures d'AminoBase (43 g) dans une casserole et incorporez-y peu à peu l'eau et le lait de coco à l'aide d'un fouet. Ajoutez le curry, le gingembre, la noix de coco râpée et le jus de lime. Chauffez à 70° sans cesser de mélanger.



SOUPE AU TOFU

Soupe

Ingrédients :

- 100 g de tofu fumé
- 2 cuillères à soupe d'oignons rôtis
- 300 ml d'eau
- 1 pincée de sel et de poivre
- 43 g AminoBase

Instructions : mettez 70 g de tofu fumé et 400 ml d'eau dans une casserole et faites-en une purée onctueuse. Ajoutez alors 4–5 mesures d'AminoBase (43g) et mélangez bien au fouet. Assaisonnez de sel et poivre. Coupez le reste du tofu en dés que vous mettrez dans la soupe. Chauffez la soupe à 70° sans cesser de mélanger. Garnir avec les oignons rôtis.



SMOOTHIE FRAMBOISES

Dessert

Ingrédients :

- 200 ml de lait d'amande
- 100 ml d'eau
- 2 poignées de framboises (congelées)
- 1 cuillère à soupe de miel
- 43 g AminoBase

Instructions : écrasez d'abord les framboises congelées avec l'eau et le lait d'amande. Ajoutez ensuite les 4-5 mesures d'AminoBase et le miel puis mélangez bien le tout.



MOUSSE AU CHOCOLAT

Dessert

Ingrédients :

- 200 ml de lait de soja nature ou autre lait végétal
- 1 cuillère à soupe de poudre de cacao pure
- 43 g AminoBase

Instructions : mettez 4–5 mesures d'AminoBase (43 g) et la poudre de cacao dans un plat et incorporez-le lait de soja à l'aide d'un fouet. Sucrez à votre goût.



MOUSSE DE BANANE

Dessert

Ingrédients :

- 1 banane mûre (écrasée) , 200 ml de lait d'amande
- 1 cuillère à café d'éclats de chocolat
- 43 g AminoBase (éventuellement du miel)

Instructions : écrasez la banane à la fourchette dans un plat. Ajoutez-y 4–5 mesures d'AminoBase (43g) et le lait d'amande puis mélangez bien le tout au fouet. Décorez la mousse de banane avec les éclats de chocolat.



MOUSSE DE CITRON

Dessert

Ingrédients :

- 200 ml de lait d'amande
- 4 gouttes d'huile de citron (huile de cuisson)
- 2–3 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 pincée de sucre vanillé
- 43 g AminoBase

Instructions : versez 4–5 mesures d'AminoBase (43g) et le sucre vanillé dans un plat, ajoutez-y le lait d'amande, le jus de citron et l'huile de citron et mélangez bien le tout au fouet.



PURÉE CANNEBERGES-AMANDES

Dessert

Ingrédients :

- 30 g canneberges séchées
- 200 ml de lait d'amande
- 1 pincée de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe d'éclats d'amandes
- 43 g AminoBase

Instructions : versez 4–5 mesures d'AminoBase (43 g) et le sucre vanillé dans un plat, ajoutez-y le lait d'amande (préalablement réchauffé si vous le désirez) et mélangez bien le tout au fouet. Pour finir, mélangez-y les amandes et canneberges.



FRAPPÉ VANILLE

Encas

Ingrédients :

- 200 ml de lait de soja vanillé ou autre lait végétal
- 200 ml d'eau
- 43 g AminoBase

Instructions : versez 4–5 mesures d'AminoBase (43 g), le lait de soja vanillé et l'eau dans un shaker ou un mixer et mélangez bien le tout.



SMOOTHIE NOIX DE CAJOU-FRAISES

Encas

Ingrédients :

- 30 g de noix de cajou non salées
- 300 ml d'eau
- 2 poignées de fraises,
- 43 g AminoBase

Instructions : réduisez d'abord les noix de cajou en une fine poudre, ajoutez ensuite l'eau petit à petit. Ecrasez les fraises dans ce mélange et ajoutez-y pour finir l'AminoBase.



FRAPPÉ MANGUE-MARACUJA

Encas

Ingrédients:

- 200 ml de jus de Mangue-Maracuja
- 200 ml de lait de soja ou autre lait végétal
- 1 doigt de jus de lime
- 43 g AminoBase

Instructions: versez 4–5 mesures d'AminoBase (43g) et les autres ingrédients dans un shaker ou un mixer et mélangez bien le tout.



FRAPPÉ CHOCO-CANNELLE

Encas

Ingrédients :

- ½ cuillère à café de cannelle moulue
- 400 ml de lait d'avoine
- 1 cuillère à soupe de cacao
- 43 g AminoBase

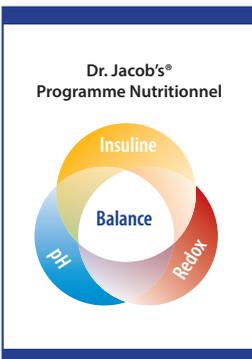
Instructions : versez 4–5 mesures d'AminoBase (43 g), la cannelle et le cacao avec le lait d'avoine dans un shaker/mixer et mixer bien le tout.



6 – La voie du renoncement agréable du docteur Jacob

→ vidéo disponible sur <http://bit.ly/DrJacobsVideo>

Découvrez un bref aperçu de son livre intitulé «La voie du renoncement agréable du docteur Jacob». Basé sur plus de 1400 études, sur les concepts alimentaires les plus performants et sur des expériences personnelles. Il y décrit son changement d'alimentation et tous les bénéfices obtenus : moins 40% de graisses abdominale et totale, une perte de 11 kg, sans devoir réduire les quantités ou compter les calories, car leur densité réduite dans les aliments d'origine végétale a pour conséquence une diminution de la prise de calories, tout en vous rassasiant...



7 – Programme Nutritionnel de Dr. Jacob's®

→ Téléchargez-le gratuitement sur : bit.ly/programme-jacob/

Il permet de consommer des aliments savoureux, plus riches en substances vitales, et plus pauvres en calories. Aucun aliment n'est interdit, mais on vous explique quelles quantités sont bonnes pour votre santé.

8 – Optimisez AminoBase avec Lactabase de Dr. Jacob's®



- **Formule Alcalinisante**

POUR VOTRE ÉQUILIBRE ACIDO-BASIQUE

- **Lactacholine**

POUR SOUTENIR VOTRE FOIE ET LE MÉTABOLISME DES GRAISSES !

Le zinc contribue à un métabolisme acido-basique normal. La choline contribue au maintien d'une fonction hépatique normale ainsi qu'à un métabolisme lipidique normal.

**SIMPLE &
RAPIDE !**

Mitonnez un repas AminoBase, ou un repas normal sans protéines animales, avec un grand verre d'eau dans lequel vous ajoutez 1 dose (ou 4 comprimés) de Formule Alcalinisante mélangé à 3 ml de Lactacholine, et ce, 2 fois par jour!

9 – Nos nouveaux produits : confort articulaire – intestins – huiles essentielles



60 gélules, 2 mois
de consommation

Curcumine K₂ de Dr. Jacob's®

CONFORT ARTICULAIRE ET IMMUNITÉ !

Curcumine¹ 29 fois plus bio-disponible à celle du curcuma traditionnel ! (Cuomo *et al.*, 2011). Augmenté de vitamine K2 naturelle issu du natto pour des os sains.

→ **L'association Curcumine et vitamine K₂ est particulièrement recommandée pour les articulations !**

¹Notre curcumine, une des molécules du Curcuma la plus active biologiquement, est beaucoup mieux assimilée car couplée à un corps gras! Sans l'effet négatif lié à l'ajout de poudre noir (la pipérine inhibe les enzymes hépatiques de détoxification CYP). La vitamine K contribue au maintien d'une ossature normale. Le curcuma contribue à un confort articulaire normal.

Exclusivement sur www.naturamedicatrix.fr



250 ml, 1 mois
de consommation à
raison d'1 c. à c./ jour

Granaforte de Dr. Jacob's®

FERMENTÉ, CONCENTRÉ ET ASSIMILABLE

60 000 mg/L de polyphénols FERMENTÉS, près de **2x** plus que l'Élixir Grenade Fermenté de Dr. Jacob's®

32 000 mg/L de punicalagine, soit près de **3x** plus de principes actifs que le Totum de Grenade Fermentée de Dr. Jacob's® !

→ **Le petit frère de l'Élixir de Grenade Fermentée de Dr. Jacob's® : très concentré et très assimilable!**

Exclusivement sur www.naturamedicatrix.fr



50 ou 100 gélules végétales, pour 25 ou 50 jours de consommation

Olivie Riche

PROTECTION CONTRE LE STRESS OXYDANT

La traduction d'**Olivie Plus 30x Bio** en gélules et **65x** plus riche en hydroxytyrosol pour participer à la protection de vos lipides sanguins contre le stress oxydant !



Crème des familles (production belge au Bénin dans une zone protégée)

HUILES ESSENTIELLES AUX PROPRIETES MYORELAXANTES

Sans parabène, ni conservateur, ni sulfite, ni hydroquinone, ni EDTA, ni paraffine, ni colorant synthétique.

Riche en beurre de karité, augmentée d'huiles essentielles aux propriétés myorelaxantes. Parfait pour le visage de maman, comme après-rasage pour papa et pour masser la peau de votre enfant

250 ml, plusieurs mois d'applications

→ crème excessivement dense, qui nécessite peu de quantité, pour une utilisation prolongée (plusieurs mois).

CONFORT INTESTINAL ET TRANSIT RÉGULIER NOS NOUVELLES FORMULATIONS BIO AMELIORÉES

Lactiproimmunitum⁺ Bio

POUR VOTRE CONFORT INTESTINAL!

Laxibio spécial psyllium Bio!

SELLES RÉGULIÈRES ET BON TRANSIT INTESTINAL*!

DISPONIBLE MI-JUILLET



BE-BIO-01
Certisys - EU/
Niet-EU
Landbouw -
Belgie



DISPONIBLE DÉBUT SEPTEMBRE



BE-BIO-01
Certisys - EU/
Niet-EU
Landbouw -
Belgie

30 gélules pour 1 mois de consommation
Souches humaines - sans gluten & sans lactose

30 sachets pour 1 mois de consommation
Souches humaines - sans gluten & sans lactose

Extrait de feuilles de framboisier pour participer à votre **bon confort intestinal**.

Notre acérola Bio est hautement concentré en vitamine C (17%!!). Elle vous aide à **réduire votre fatigue** et contribue aussi au maintien du bon fonctionnement de votre **immunité**.

Lactobacilles et Bifidobactéries toujours préservés des conditions extérieures délétères ainsi que des sucs gastriques grâce à la **technologie Intelicaps®**! La combinaison de Lactobacilles et Bifidobactéries avec le Framboisier et la vitamine C n'est possible que grâce à Intelicaps®!

Psyllium Bio* favorise le bon fonctionnement intestinal et l'émission régulière des selles. Les graines de Psyllium absorbent l'eau des aliments et forment un gel dans les intestins qui favorise des selles régulières. **Synergie de fibre d'acacia et Bifidobactéries.** Les fibres sont la nourriture favorite des Bifidobactéries. Nos Bifidobactéries sont aussi protégées contre les conditions extérieures délétères ainsi que des sucs gastriques acides grâce à la **technologie Intelicaps®**! **Efficace dès le 1^{er} jour** et sans prise de poids, au contraire! Laxibio est Bio et particulièrement recommandé chez la femme enceinte ou allaitante et chez les personnes âgées.



Avantages :

- **Efficacité!** 1000 fois supérieure aux produits similaires.
- **Facilité.** Conservation simplifiée dans un endroit sec (plus besoin de conserver au frigo), et possible de l'emmener partout (en voyage, dans votre sac...).
- **Qualité** qui vaut le prix!
- **Nouvelle Formulation Bio!**

NATURAMedicatrix

Distributeur exclusif Be: NATURAMedicatrix sprlu, 39, av. du Centenaire, B-4053 Embourg, Belgique
Tél.: +32 (0) 2 808 13 51 - info@naturamedicatrix.be - www.naturamedicatrix.be

Distributeur exclusif Fr/Lux: NATURAMedicatrix sàrl, Résidence Alzette, 35-41, rue Victor Hugo,
L-4140 Esch-sur-Alzette, Luxembourg - Tél.: 00.352.27.86.11.39 (Lu)/03.66.88.02.34 (fr)
info@naturamedicatrix.lu - www.naturamedicatrix.fr