



Oméga 3

QUALITYSILVER®

Un produit pur, stable et de qualité pour un bon équilibre alimentaire

	1 unité	3 + 1 gratuite
500 mg / 30 capsules	9,00 €	27,00 €
500 mg / 90 capsules	23,90 €	71,70 €

PRINCIPALES INDICATIONS :

Cardiovasculaire, Muscles et Squelettes, Poids (Équilibre alimentaire)

Les omégas présents dans nos huiles sont certifiés sans saumon et présentent un taux de pureté élevé, défiant toute concurrence.

Les Oméga 3 sont indispensables au bon équilibre alimentaire. Ces acides gras non saturés présents notamment dans les poissons gras, sont la plupart du temps insuffisamment apportés par l'alimentation, encore trop riche en acides gras saturés.

Les Oméga 3 limitent notamment l'excès de cholestérol et **contribuent à la prévention des risques cardio-vasculaires** (cerveau, cœur et vaisseaux).

Ils sont également réputés pour **diminuer les douleurs et les inflammations.**

Constitué d'huiles de poissons sauvages pêchés dans le respect de l'environnement, notre concentré d'Oméga 3 a été dépollué et ne contient aucuns pesticides ou métaux lourds. En choisissant Qualitysilver® vous avez l'assurance de la PURETÉ, la QUALITÉ, et la STABILITÉ maximales des huiles de poissons.

Composition

INGRÉDIENTS :

Pour 3 capsules : 1500 mg d'huile de **poissons** concentrée d'oméga 3, (acide eicosapentaénoïque (EPA) 435 mg, acide docosahexaénoïque (DHA) 300 mg) sous forme de triglycérides [Qualitysilver®].

AUTRES INGRÉDIENTS :

Antioxydant (E306) : extrait riche en tocophérols, antioxydant (E392) : extrait de romarin, capsule : gélatine de poisson, humectant (E422) : glycérol.

ALLERGÈNES :

Ne pas consommer en cas d'allergie aux poissons.

FABRICATION ET GARANTIE DE QUALITÉ :

Ce complément alimentaire est fabriqué par un laboratoire aux normes BPF. Les BPF sont les Bonnes Pratiques de Fabrication en vigueur dans l'Industrie Pharmaceutique européenne (en anglais GMP : Good Manufacturing Practices). Les poissons utilisés ont été pêchés en pleine mer, au large des côtes péruviennes et chiliennes, selon des méthodes de pêche respectueuses de l'environnement : ainsi, pas de chalutage ni de filets de fond, la seule technique utilisée est celle du « purse seining », qui consiste à déposer un filet en surface et à y piéger le poisson qui vient s'y nourrir. Les huiles sont traitées selon un procédé technologique innovant (Technologie Pronova Biocare, brevet déposé en 2004), qui permet de débarrasser les huiles des polluants qu'elles sont susceptibles de contenir, les poissons étant pêchés en pleine mer, dans un environnement pollué. Ainsi, le complément alimentaire qui en résulte respecte des normes particulièrement strictes concernant les polluants environnementaux.

Utilisation

CONSEILS D'UTILISATION :

3 capsules par jour avant les repas avec un demi-verre d'eau. Tenir compte des apports de l'alimentation.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

Déconseillé aux femmes enceintes ou allaitantes. Ne pas dépasser de la dose journalière recommandée.

AVERTISSEMENT :

Ne se substitue pas à une alimentation variée et équilibrée et à un mode de vie sain. En cas de traitement médical, prendre conseil auprès de votre thérapeute. Réservé à l'adulte. Tenir hors de portée des enfants.

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE :

À conserver au frais, au sec et à l'abri de la lumière.

Informations détaillées

L'EPA et le DHA, acides gras essentiels, sont les principaux composants des huiles de poissons gras tels que le saumon. Leur consommation régulière **limite l'excès de cholestérol**, contribue à la prévention des risques cardio-vasculaires et diminue douleurs et inflammations.

L'utilisation de l'huile de poissons gras favorise un apport nécessaire en acides gras essentiels, que notre corps ne sait pas synthétiser, au détriment des acides gras saturés, encore trop nombreux dans nos habitudes alimentaires. L'huile de poisson gras permet donc une amélioration certaine du bilan lipidique d'un individu.

Qualité Certifiée

L'huile de poisson entre deux eaux

Alors que les poissons d'élevage, et particulièrement le saumon, sont au cœur d'une polémique, Anastore met en lumière la pureté de son huile marine. Issue de petits poissons provenant d'une pêche durable et contrôlée, celle-ci dépasse les standards de qualité requis. SITUATION

Dans une société de consommation où les consommateurs sont de plus en plus exigeants quant à la qualité et à la pureté de leur alimentation, le poisson, recommandé pour ses nombreuses qualités nutritionnelles, principalement ses apports en acides gras, est au cœur d'une controverse.

En effet, la multiplication des « élevages » ainsi que les pollutions environnementales entraînent une contamination plus importante. On le remarque principalement chez les gros poissons ou dans le saumon, plus enclins,

par leur longue durée de vie, à sa propagation.

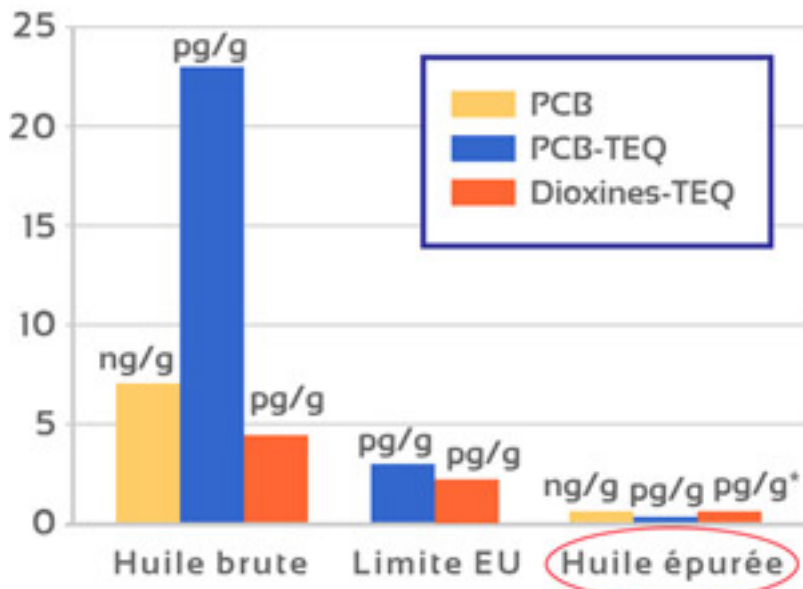
NOTRE ENGAGEMENT

Notre volonté de fournir une huile marine de qualité passe par de nombreuses exigences.

Notre huile Qualitysilver® , utilisée dans nos produits OMEGA, provient de petits poissons sauvages pêchés dans les zones de pêche les plus pures et elle est garantie sans saumon.

Cette pêche durable respecte les critères de conformité et les quotas stricts qui permettent l'obtention d'une huile dont la probabilité de contamination est minime. Celle-ci devient inexistante grâce à une étape de distillation supplémentaire par rapport au procédé classique de production et de purification des huiles.

Cette technique permet l'élimination complète d'éventuels résidus contaminés et garantit une des huiles les plus pures du marché. Elle dépasse ainsi les standards réglementaires de pureté (PCB, dioxines, pesticides, métaux lourds) imposés par les autorités, comme le montre le schéma ci-dessous :



* Résultats indépendants de la qualité de l'huile brute