



LANCEMENT
20 JANVIER
2020

LE LAIT D'OR

La boisson Plaisir & Santé

VEGAN

LE LAIT D'OR, AUSSI NOMMÉ « GOLDEN MILK », EST UNE BOISSON CHAUDE ET PARFUMÉE ISSUE DE LA MÉDECINE AYURVÉDIQUE. UN SAVANT MÉLANGE DE CURCUMA, DE GINGEMBRE ET DE POIVRE QUI S'ENTREMÉLENT POUR APPORTER AU CORPS DE NOMBREUX BIENFAITS POUR LA SANTÉ.

CONSOMMÉ DEPUIS DES SIÈCLES EN INDE POUR SES VERTUS ET SON GOÛT DÉLICIEUX, IL EST UN EXCELLENT ANTI-INFLAMMATOIRE, ANALGÉSIQUE, ANTIOXYDANT ET ANTISEPTIQUE.

CE LAIT D'OR EST DONC LA BOISSON DU MOMENT, ABSOLUMENT INCONTOURNABLE.

Pourquoi on l'aime ?

NUTRITIF

ANTIOXYDANT

ANTI-INFLAMMATOIRE

RÉGULATRICE
DES TROUBLES
DE LA CIRCULATION
SANGUINE

4,78€
150 g

ANTI-DÉPRIME

BIENFAITRICE POUR LA
SANTÉ : LUTTE CONTRE
LE CHOLESTÉROL
ET L'HYPERTENSION
ARTÉRIELLE

EXCELLENTE
ALTERNATIVE
À LA CAFÉINE





UNE FILIÈRE PAYSANNE

Des producteurs indépendants dans la région du Sikkim

L'état du Sikkim en Inde, situé entre le Népal et le Bhoutan est le premier au monde à avoir interdit l'usage de pesticides et d'engrais chimiques sur l'ensemble de son territoire, dont l'utilisation est désormais considérée comme criminelle.

Ce retour aux sources d'une agriculture en harmonie avec la nature et des savoirs traditionnels enrichis de recherches modernes sur l'agriculture biologique permet aux paysans de cultiver des produits d'une qualité extraordinaire dans des paysages grandioses et préservés.

En octobre 2018, **ÉCOIDÉES** a découvert cette région, son environnement spectaculaire et la joie permanente et communicative de ses habitants.

« Suite à ce voyage, nous avons décidé de valoriser l'engagement de ce territoire dans cette démarche unique et exemplaire en faisant connaître en France les produits d'exception qui en proviennent. » - Pierre Alexandre - Hubert



UNE SYNERGIE UTILE : L'absorption du curcuma par le système digestif est très complexe, c'est pourquoi cette boisson contient également du poivre (augmentant les propriétés de la curcumine) et du gingembre (permettant de faciliter l'absorption du curcuma et d'optimiser ses principes antioxydants).

Un mot pour traduire ce que Pierre Alexandre et son fils Iannise, ont ressenti en arpentant les lieux de culture : l'émerveillement.

C'est également une collaboration de près de 15 ans avec leur fournisseur qui se renforce au travers de ce projet, et sont très heureux de perpétuer cette collaboration amicale et loyale.

Le **curcuma** et le **gingembre** sont exclusivement cultivés par des paysans indépendants. Leur fournisseur supervise la collecte des plantes par le biais d'un collaborateur local très impliqué dans le soutien et la coordination des groupements de producteurs, puis prend en charge dans son entreprise située à Calcutta les différentes étapes de transformation : séchage, broyage, pulvérisation, mélange des ingrédients.

ÉCOIDÉES a donc choisi de valoriser l'engagement de ce territoire à travers la boisson traditionnelle ayurvédique de ce pays : le **lait d'or**.



LE LAIT D'OR

Préparation ayurvédique à base de curcuma, de gingembre et de poivre



Disponible en magasins bio et sur le site www.lemondeestbio.com

