

PARA olej oil



PARA-FOOD.COM
@PARAOLEJ
@PARAOIL



Du cœur de la forêt
amazonienne à
votre table.

Les cueilleurs ouvrent les fruits de la noix
avec une machette. Chaque fruit contient
12 à 22 graines de noix du Brésil.

A SAVOIR
SUR LES NOIX
DU BRÉSIL.

TIP 1

Tremper un morceau de
pain dans paraoil pour
l'apéritif.

TIP 2

Appliquez du paraoil sur
votre peau après le rasage.



Les noyers du Brésil sont parmi
les plus hauts et les plus anciens
de la forêt tropicale. Ils peuvent
atteindre une hauteur de 50 mètres
et vivre jusqu'à 1000 ans.

HUILE DE NOIX DU BRÉSIL BIOLOGIQUE PRESSÉE À FROID.

C'est un super aliment pour la santé en raison de ses nombreux apports nutritionnels en vitamines et acides gras essentiels. Depuis des générations, les autochtones d'Amazonie préparent leurs repas avec cette huile. Le résultat est une variété de repas sains, de nombreux arômes, parfums et couleurs. Vous pourrez utiliser paraoil dans vos recettes en l'ajoutant à une salade crudités ou de fruits, à une vinaigrette ou à un smoothie ou encore pour faire frire vos aliments ou préparer de délicieux desserts.

RICHE EN SÉLÉNIUM ET AUTRES NUTRIMENTS.

Sa teneur en sélénium et en nutriments indispensables rend Paraoil parfaite pour tout le corps. Etaler l'huile directement sur la peau guérit les inflammations et les irritations mineures, adoucit et élimine les taches de pigmentation ou masser les cheveux avant le lavage ajoute de la brillance naturelle et de la force.

CHAQUE NOIX DU BRÉSIL PROVIENT DES PROFONDEURS DE LA FORÊT AMAZONNIENNE.

C'est là que vivent des animaux exotiques comme le jaguar, le caïman ou le boa géant. Le noyer du Brésil a besoin d'un environnement de nature vierge et sauvage pour prospérer, loin des habitations et de l'activité humaines. En raison de l'exploitation forestière et de l'agriculture, 20% de la forêt amazonienne a été défriché. Acheter des noix du Brésil et de l'huile de noix du Brésil offre une protection économique à l'Amazonie et permet de lutter contre la déforestation.

 **PARAfood**
amazon & andes organics

