

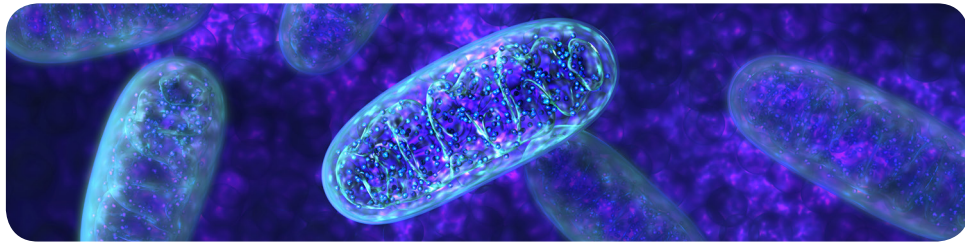


FLAVON

PEAK

NOS PRODUITS

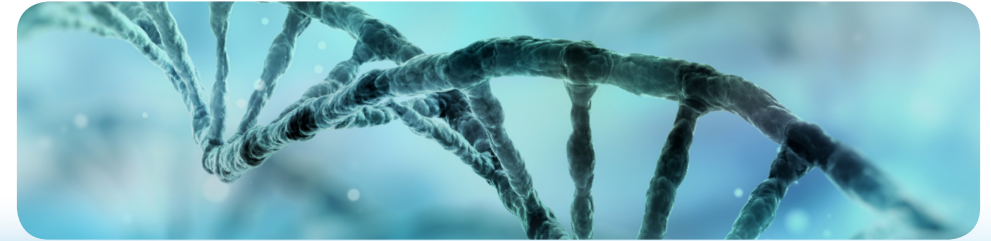
Le rôle que jouent les légumes frais et les fruits mûris au soleil dans l'alimentation ainsi que leur appréciation sont univoques. Leur consommation journalière régulière est d'une extrême importance, mais il est difficile d'y arriver via une alimentation normale. Le changement des saisons, la récolte intervenant une fois par an, la maturité commerciale, la maturité forcée des produits importés en raison du transport ainsi qu'un certain nombre de facteurs confirment le bien-fondé de nos produits sur le marché. Les composants physiologiquement utiles de plus de quarante légumes et fruits sont présents concentrés dans les produits Flavon Peak, Premium et Base qui sont ainsi accessibles tous les jours de l'année. Nous sommes fiers que les légumes et les fruits utilisés dans nos produits de haute qualité n'aient pas été récoltés en état de maturité commerciale, mais biologique, d'où la haute teneur en substances actives (vitamines, minéraux et pigments, ...). Il est important par ailleurs que nous utilisions exclusivement des ingrédients exempts de toutes contaminations chimiques.



Notre but est de proposer des compléments alimentaires qui soutiennent une alimentation consciente tout en contribuant à la transmission d'une meilleure information génétique. Une alimentation journalière et une supplémentation bien choisies permettent d'obtenir un fonctionnement optimal du système immunitaire, une synchronisation de l'horloge biologique, la santé du **génome**, l'information héréditaire complète de l'organisme, la conservation de l'**homéostasie** de l'organisme. L'homéostasie est l'équilibre intérieur, dynamique de l'organisme, la capacité d'adaptation aux conditions extérieures et intérieures changeantes. Il s'agit d'un état dans lequel les paramètres physiologiques restent dans une plage considérée comme normale. Unité productrice d'énergie à teneur d'ADN spéciale, présente dans les cellules, la **mitochondrie** joue un rôle crucial dans l'homéostasie redox saine de l'organisme.

Outre la bonne nutrition, l'utilisation continue du cerveau, l'activité physique régulière correctement choisie et la réduction du stress sont importantes afin de favoriser la santé. En raison des habitudes alimentaires qui deviennent de plus en plus conscientes et du rôle croissant des tendances de la santé, orientées vers l'avenir, la préservation de la santé est devenue pour aujourd'hui une discipline scientifique distincte dont l'un des piliers est l'alimentation moderne. Quant à la préservation de notre santé, nous entendons souvent parler de l'importance de l'alimentation: de plus en plus de gens sentent le besoin d'utiliser des compléments alimentaires scientifiquement fondés, fonctionnant efficacement et accompagnant la santé des cellules. Une discipline scientifique spécifique se penche sur la manière dont les nutriments impactent le capital génétique, l'expression génique, l'ADN, les protéines et l'ensemble du processus métabolique. Il s'agit de la **nutrigénomique** laquelle s'intéresse à l'examen des répercussions des informations génétiques individuelles sur l'alimentation. Ce même domaine est examiné par la **nutrigénétique**, par l'emploi d'approches différentes, les deux disciplines étant complémentaires.

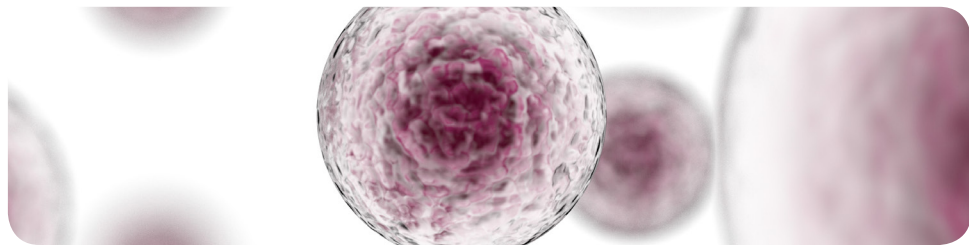
Les composés bioactifs synergétiques, végétaux présents dans les produits Flavon font sentir leurs effets protecteurs spéciaux pour influencer positivement sur notre patrimoine génétique; fait démontré par de nombreuses publications scientifiques.



GROUPES DE SUBSTANCES ACTIVES IMPORTANTES DE NOS PRODUITS

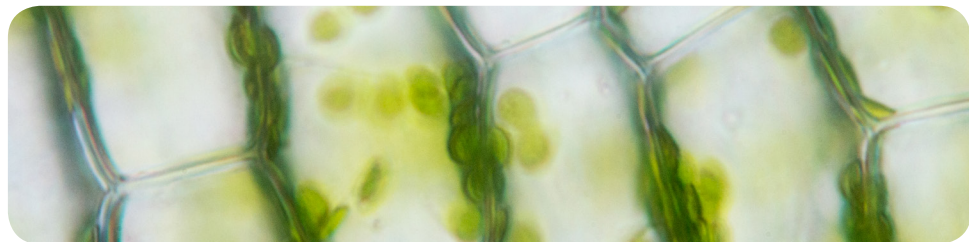
LES POLYPHÉNOLS sont des composés que les plantes produisent elles-mêmes pour leur propre protection, leur existence offrant un bouclier contre le rayonnement ultraviolet nocif et d'autres agents pathogènes. Présents dans quasi tous les aliments d'origine végétale, leurs quantité et structure sont très variables. Ils sont également utiles pour l'organisme humain, car ils peuvent servir efficacement le fonctionnement, la protection de nos cellules, organes.

Appartenant au groupe des polyphénols, les **FLAVONOÏDES** participent à la régulation des processus des cellules, renforcent le système immunitaire, sont anti-inflammatoires et ont un effet antibactérien et antioxydant. Les antioxydants peuvent protéger les cellules de l'attaque des soi-disant radicaux libres qui perturbent le métabolisme cellulaire et risquent d'entraîner des altérations héréditaires.



La **CHLOROPHYLLE** est la substance des plantes vertes qui absorbe l'énergie de la radiation solaire qu'elle transmet aux procédés synthétiques se déroulant dans la cellule végétale. La couleur verte est l'un des pigments qui protègent le plus fortement la santé. Matériel accompagnant la désintoxication naturelle et ayant un effet antibactérien vigoureux, la chlorophylle fait partie intégrante d'une nutrition optimale.

Connus de tous, le **CAROTÈNE** et le **BÊTA-CAROTÈNE** confèrent, entre autres, la couleur orangée vive de la carotte et de la citrouille. Etant donné que le bêta-carotène est capable de se transformer au besoin en vitamine A dans l'organisme, il est l'un des pigments végétaux les plus importants dans le maintien de l'intégrité de la peau et de la vue. Les résultats de recherches récentes ont démontré un certain nombre d'effets immunostimulants des carotènes, par exemple le fait que l'addition de cette matière permet d'améliorer les réponses immunitaires.



Présente dans la tomate, le **LYCOPÈNE** est une variante du carotène de couleur orange se trouvant dans la carotte. Il donne une couleur rougeâtre vive aux légumes et fruits, mais, contrairement au carotène, la vitamine A ne peut pas s'en produire dans l'organisme. Il a un effet antioxydant bénéfique et joue même un rôle particulièrement important dans le fonctionnement des yeux.

PROCÉDÉ SPÉCIAL DE FABRICATION

Les produits compléments alimentaires spéciaux de notre société sont fabriqués par un procédé et une technologie uniques. Tout est maîtrisé par un acteur depuis les achats des matières premières, en passant par la production, l'emballage, le contrôle qualité jusqu'à l'entreposage, et tout se passe sur un seul site: dans l'enceinte de notre usine de production.

Nous mettons largement l'accent sur la mise en place d'un mécanisme de production spécial répondant aux normes les plus strictes de la sécurité alimentaire. Avant la mise sur le marché, nous soumettons nos produits à la procédure d'expertise, menée par OGYÉI/ OÉTI (Institut National de la Pharmacie et de l'Alimentation Santé / Institut National de l'Alimentation et de la Nutrition de Hongrie), organismes compétents en Hongrie, la distribution dans de différents pays étant précédée d'une procédure de notification suivie dans le pays considéré. Nos produits doivent répondre à un grand nombre d'exigences, entre autres, aux lois et règlements en vigueur, aux attentes des consommateurs ainsi qu'aux règles de la sécurité alimentaire. Nous nous efforçons à tout moment de nous conformer pleinement aux exigences qui nous sont imposées.

Au cours de la production, nous ne chauffons pas, mais protégeons, via une technologie spéciale, les matières vivantes, les précieuses substances actives restant intactes, nous pouvons obtenir des produits riches en vitamines et enzymes.

Les produits en conditionnement journalier de notre société, Peak Fruit et Peak Veggie appliquent une nouvelle couleur sur la palette et permettent d'ingérer, en dehors de fruits et légumes, des huiles végétales de qualité au quotidien!

Flavon Peak Fruit et Peak Veggie sont un hydrocolloïde huile/eau, une émulsion produite par un mélange à grande vitesse.



HUILES VÉGÉTALES



Les différentes **graisses** sont les sources d'énergie les plus importantes de l'organisme humain. Elles sont concernées par la production d'énergie, elles favorisent l'absorption des vitamines liposolubles, maintiennent notre température corporelle à un niveau constant. Elles sont nécessaires à la structure de la membrane cellulaire, au fonctionnement de certaines hormones et à la production de la vitamine D.

On retrouve dans les graisses d'origine végétale des **acides gras insaturés**, indispensables à une vie saine, tels que les acides gras polyinsaturés essentiels omega-3 et omega-6. Notre corps seul n'étant pas capable de les produire, nous devons assurer leur ingestion par l'alimentation en premier lieu. Ils ont un rôle important dans le transport d'oxygène dans le sang, la croissance, la division cellulaire, la communication entre les cellules, la régulation de la production d'hormones et de nombreux processus des cellules et organes.

Les huiles pressées à froid, utilisées dans nos produits constituent des sources abondantes de ces acides gras insaturés et polyinsaturés physiologiquement importants. En outre, elles sont pleines de substances actives bénéfiques, elles sont extrêmement riches en vitamines et oligo-éléments. Leurs effets physiologiques, synergétiques et antioxydants sont significatifs.

FLAVON PEAK FRUIT - COMPOSANTS:



HUILE DE CHAIR DE FRUITS DE L'ARGOUSIER: Le fruit de l'argousier est l'une des espèces végétales les plus nutritives. Il est plein de différentes substances actives bénéfiques qui aident à préserver la santé. Il est extrêmement riche en vitamine C (il en contient 10 fois plus que le citron), en vitamines A, B et E et en flavonoïdes auxquels elle doit son effet antioxydant. On retrouve dans son huile les acides gras omega-3, omega-6, omega-7 et omega-9 ainsi qu'un grand nombre d'oligo-éléments.



HUILE DE NOIX: L'huile de noix comporte une grande quantité d'acides gras monoinsaturés et polyinsaturés qui aident à conserver l'élasticité des artères, tout en améliorant la circulation sanguine et en protégeant la santé du cœur. En outre, elle contient de l'acide ellagique à de multiples effets antioxydants. Elle est riche en zinc, en manganèse et en hormone dénommée mélatonine, laquelle, en dehors de nombreux effets favorables, participe également au réglage de l'horloge interne de notre organisme.



HUILE DE GRAINES DE SÉSAME: ses qualités intrinsèques parlent pour elles-mêmes! Sa teneur en lécithine, calcium, phosphore et fer est haute et elle contient par ailleurs des antioxydants naturels. Substance naturelle, la lécithine est l'une des composantes de la membrane cellulaire et des protéines qui facilitent le transport de graisses dans le sang. Le calcium et le phosphore jouent un rôle fondamental dans la formation d'une ossature idéale.



GRENADE: un grand nombre de recherches prouvent les effets bénéfiques de la grenade. Elle contient une grande quantité de polyphénols, de vitamine C et de flavonoïdes et est une riche source d'acide ellagique. La consommation régulière renforce la capacité de défense du corps face au stress, aux altérations nuisibles ainsi qu'aux conséquences négatives issues des processus de vieillissement.



ARONIE: parmi ses composants soutenant la santé, il importe de noter les vitamines A, C, E et K ainsi que la série de vitamines B complète. En outre, elle contient une quantité importante de calcium, de magnésium, de potassium, de zinc et de fer. Le groupe de substances actives le plus important est les polyphénols dont les principaux représentants sont les flavonoïdes et les anthocyanines. Les polyphénols se considèrent comme étant des antioxydants très puissants dont l'aronie, comparée à d'autres baies colorées, contient une quantité inégalée.



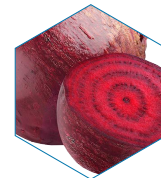
POMME: peu de fruits peuvent se vanter d'une histoire aussi ancienne que la pomme. De la mythologie jusqu'à la Bible, en passant par Guillaume Tell, New York jusqu'à l'emblème de l'une des sociétés de logiciels leader du monde, la pomme était et est toujours partout présente. Le fruit parfait, doux, incitant à pécher reste jusqu'à nos jours l'élément le plus déterminant de la consommation de fruits. Elle est une source abondante de composés de type flavonoïdes, mais sa teneur en vitamines A, B et C, en acide folique, calcium, magnésium, potassium et soufre est également considérable.



MYRTILLE: ses composants les plus importants sont, entre autres, les antioxydants: les anthocyanes donnant une couleur bleuâtre-rouge, les proanthocyanidines, les leucoanthocyanes, les flavonols et leurs dérivés. Les anthocyanes améliorent la synthèse du collagène, indispensable à la santé et à la fraîcheur des tissus conjonctifs et de la peau. En outre, elles ont un effet antibactérien et stimulent la défense du système immunitaire et la circulation.



GRLOTTE: elle est particulièrement riche en vitamines A, B1 et B2, sa teneur en potassium et en fer est importante. Grâce à ses flavonoïdes, elle a un effet anti-inflammatoire. Elle contient plusieurs types de composés antioxydants parmi lesquels émerge la mélatonine, laquelle joue un rôle indispensable dans le maintien et la régulation des cycles de sommeil et d'éveil appropriés.



BETTERAVE: elle est riche en antioxydants et nutriments tels que le magnésium, le sodium, le potassium et la vitamine C. Elle contient de la bêtaine laquelle est importante pour la santé du système cardiovasculaire. Grâce à ses substances actives, elle diminue l'homocystéine se trouvant dans le sang et pouvant avoir un effet néfaste sur les vaisseaux sanguins. La bêtaine accomplit cette tâche en collaboration avec l'acide folique, la vitamine B6 et la vitamine B12.



FIGUE DE BARBARIE: espèce de cactus du désert, autochtone au Mexique qui occupe une bonne place sur la liste de plantes médicinales de l'OMS. Cette plante est riche en vitamines, en minéraux et en fibres alimentaires. Il contient 17 sortes d'acides aminés dont 8 sont vitaux. En raison de la composition susvisée, elle exerce un impact positif sur le métabolisme et la digestion. Grâce à son effet régulateur du poids, elle améliore le bien-être quotidien, augmente notre énergie.



BÉTA-GLUCANE: Fait connu depuis des années: le bêta-glucane issu de la levure dispose de nombreux effets physiologiques bénéfiques tant au regard du système cardiovasculaire que de l'immunité naturelle. La consommation est recommandée à toutes personnes désireuses d'intensifier ou de maintenir l'activité du système immunitaire. Auparavant, l'on pouvait le retrouver naturellement dans nos aliments pour assurer une stimulation continue et naturelle des défenses, mais aujourd'hui, nous devons veiller à ce qu'il soit introduit dans l'organisme.

FLAVON PEAK VEGGIE – COMPOSANTS:



HUILE DE GRAINE DE CHIA: L'habitat ancestral de la chia se trouve au Chili, en Argentine et au Mexique, son utilisation remonte à il y a 5500 ans. L'huile de graine contient un grand pourcentage d'acides gras précieux dont l'acide linoléique et l'acide linoléique polyinsaturés sont à noter, ce dernier étant constitué par l'acide gras omega-3 vital à raison de 75%. Elle est une excellente source antioxydante et est extrêmement riche en fibres, protéines, calcium, magnésium et fer. Elle aide l'absorption optimale des vitamines dans notre organisme, elle a des effets positifs sur le taux de cholestérol du sang.



HUILE DE CHÈNEVIS: elle se constitue d'acides gras polyinsaturés à raison de 80%: elle contient 60 à 70% d'acide linoléique, omega-6 et 15 à 25% d'acide alpha-linolénique, omega-3. Son avantage immense par rapport à d'autres sources est qu'elle contient les deux acides gras essentiels ainsi que l'acide gamma linoléique en proportion optimale, à savoir 3:1. Elle est une source extraordinaire d'acides aminés, de protéines d'une valeur nutritionnelle élevée, de vitamines (A, B1, B2, B3, B6, C, D et E), de minéraux (potassium, calcium, fer, magnésium) et d'enzymes.



FEUILLE MORINGA et HUILE DE GRAINE DE MORINGA: L'arbre moringa, le moringa oleifera est une espèce vivant en zones subtropicales et est cultivé surtout en Inde du Nord depuis plus de 4000 ans. Ses feuilles contiennent une centaine de vitamines et de substances nutritives, 40% de ses graines étant de l'huile. Sans rechercher l'exhaustivité: elle contient 7 fois la vitamine C des oranges, 4 fois le bêta-carotène des carottes, 3 fois le fer de l'épinard, 4 fois le calcium du lait et 3 fois le potassium des bananes. Elle est la source d'acides aminés essentiels, de phyto-nutriments caroténoïdes, d'antioxydants et de composés antibactériens naturels.



CHAMPIGNON SHIITAKE: Celui-ci est la troisième espèce de champignon du monde en terme de volume cultivé. Outre sa saveur, il doit sa popularité à la substance active, à son effet thérapeutique. Il a une composition favorable de protéines, on y retrouve plus d'acides aminés (lysine, arginine, méthionine, phénylalanine) que dans la viande, il est riche en différents polysaccharides protecteurs de la santé, en éléments minéraux (potassium, zinc) et en vitamines. Il doit son effet immunostimulant principalement au composé dénommé lentinane (type bêta-glucane). La lentinane est capable de stimuler les leucocytes qui jouent un rôle essentiel dans la protection contre les infections.



TOMATE: Elle contient une grande quantité de vitamine C, de vitamine A et d'acide folique. Son effet fondamental est cependant l'effet antioxydant qu'elle doit à la teneur en acide alpha-lipoïque, lycopené, acide choline, bêta-carotène, acide folique et lutéine. Parmi les caroténoïdes, le lycopené est le plus fort antioxydant qui protège non seulement contre les dommages causés par le rayonnement ultraviolet, mais aussi contre les effets nocifs de certaines bactéries. Il inhibe la production d'enzymes responsables de la dégradation du collagène, il contribue ainsi à la conservation de l'aspect jeune de la peau. Avec son effet antibactérien et fongicide, il empêche l'adhérence du mauvais cholestérol à la surface des artères.



TOPINAMBOUR: Il appartient à la famille des tournesols, nous en distinguons plusieurs espèces dont la plus répandue est celle à tubercule blanc. La principale substance active est l'inuline, laquelle est une fibre végétale soluble dans l'eau, type polysaccharide. L'organisme humain n'a pas d'enzyme qui serait capable de le digérer, il reste donc intact dans l'intestin (prébiotique) et sert ainsi de substance nutritive pour les bactéries intestinales, les probiotiques utiles. Outre l'alimentation et le maintien bénéfiques de la flore intestinale, il influe favorablement sur la valeur pH de l'intestin, crée des conditions d'absorption uniques, optimales dans l'intestin grêle et le gros intestin, il accroît l'absorption de matières utiles.



ARTICHAUT: La plante, originaire des régions méditerranéennes, appartenant à la famille des astéracées a déjà été consommée par les grecs et les romains de l'Antiquité et utilisée comme plante médicinale, elle a été considérée comme symbole de la richesse et de l'aisance. La principale substance active est la cynarine qui a un effet bénéfique sur le fonctionnement de la bile. Il incite la production de la bile par le foie, il soutient la contraction de la vésicule biliaire et des voies biliaires. L'autre substance active importante est l'inuline qui a un effet prébiotique. Grâce à sa haute teneur en potassium et flavonoïdes, l'artichaut a un effet diurétique.



CITROUILLE: Elle appartient à la famille des courges ou cucurbitacées, ses parents sont la courge, la courgette, le pâtisson, la pastèque et le concombre. Il n'est pas donc surprenant que 90 pour-cent soient de l'eau, ses fleurs étant comestibles tout comme la chair et les noyaux. Elle est riche en vitamines A, B complexe, C et E, en potassium, magnésium, manganèse, fer, zinc, phosphore, caroténoïdes et d'autres antioxydants. Elle doit sa popularité à sa teneur particulièrement élevée en bêta-carotène, précurseur de la vitamine A. La teneur en fibres étant élevée, sa consommation contribue au fonctionnement sain de l'appareil digestif.



KIWI: Il doit son nom au kiwi, oiseau national de la Nouvelle-Zélande, car c'est là qu'il a été cultivé pour la première fois. Les fruits ont plus de quatre cents espèces, la variante la plus appréciée et cultivée étant Hayward, représentant 95 % de la production totale. Il se compose d'eau à raison de 83 %, sa teneur en éléments minéraux est importante et variée, on y retrouve une abondance de potassium, de sodium, de phosphore, de calcium, de magnésium, de fer, de zinc, de cuivre, de manganèse et de sélénium et il est riche en acides aminés. Il contient une concentration élevée de vitamines A, B1, B2, B3, B5, B6, E, J et K, il est notamment riche en vitamine C, grâce à quoi, il est un excellent antioxydant et immunostimulant.



DATTE: fruit ancien, issu du palmier-dattier, elle est une parfaite source d'énergie, grâce à sa haute teneur naturelle en sucre, connue à ce titre comme étant un aphrodisiaque. Elle est riche en oligo-éléments et en protéines, principal élément constructeur des muscles. Elle est une importante source de calcium et de magnésium et contient de la vitamine B, du phosphore, du cuivre, du potassium, du zinc et du fer. Grâce à sa teneur en fibres, elle soutient les processus de désintoxication de notre organisme tout en compensant les minéraux perdus. Elle est pleine de potassium, sa teneur en sodium est pourtant faible, elle maintient donc le pouls et la pression sanguine à un niveau approprié.



BAIES DE L'ÉGLANTIER: Appartenant à la famille des rosacées, ses fruits sont surtout cueillis à usage médical. Elles contiennent beaucoup de vitamines A, B1, B2, P et K, mais la substance active la plus importante est la vitamine C naturelle qui participe à la régulation des processus d'oxydation, améliore les défenses, la résistance de l'organisme aux maladies. Grâce à sa teneur en flavonoïdes, elles ont un effet anti-inflammatoire et antibiotique immunostimulant, alors que les pectines qu'elles comportent exercent une influence positive sur la digestion.



RECOMMANDATION – PROF. ZOLTÁN DINYA DR.



« Les membres de la famille de produits Flavan reconnus et de renommée internationale à juste titre sont des compléments alimentaires complexes, d'une bonne biodisponibilité, fonctionnant de manière synergique. Ils constituent une riche source des substances phyto-chimiques d'origine végétale, des polyphénols avant tout, notamment des flavonoides qui soutiennent notre santé à travers des mécanismes variés au niveau des cellules et des organes. Fondés scientifiquement, ils contribuent à l'amélioration de la qualité de vie, au soutien d'un vieillissement sain.

En 2017, les produits Flavan Base et Premium ont été complétés par Flavan Peak Fruit, sous forme d'émulsion huile végétale/eau, apportant des nouveautés révolutionnaires. Ses composants sont des fruits à baies colorées, le β -glucane d'origine levure, des acides gras polyinsaturés végétaux, type oméga-6 et oméga-3, optimaux du point de vue de la santé.

En 2018, a fait parution Flavan Peak Veggie, produit à base de plante verte et de légumes. En vue de son élaboration, nous avons tenu compte de nos objectifs fixés et de nos expériences acquises avec Peak Fruit, en résultat de quoi, nous avons réussi à créer un produit niche, d'une composition unique. Ayant également une nature lipophile, Flavan Peak Veggie est une émulsion huile/eau à proportion et composition spéciales, laquelle, pareillement à tous nos autres produits – ne contient que des constituants naturels. Facile à combiner, il complète les produits Flavan Base, Premium et Peak Fruit. On voit apparaître dans le produit les substances actives du champignon shiitake, avérées positives, soutenant la santé. Flavan Peak Veggie est une bombe de vitamine C naturelle, prébiotique, à un fort effet antioxydant. Pareillement à Flavan Peak Fruit, surtout en combinaison avec celui-ci, ce produit est également caractérisé par un synergisme intensifié et complexe entre les acides gras polyinsaturés oméga-6 et oméga-3, les caroténoïdes et les flavonoides.

Nos produits sont en harmonie positive avec les tendances actuelles de la science, orientées vers l'avenir, par ex.: la santé du génome/épigénome, le fonctionnement sain de la mitochondrie, les résultats jusqu' alors obtenus de la nutriginétique et de la nutriginomique.

Veuillez découvrir notre nouveau produit, pionnier en terme de conditionnement et de contenu sur le marché! »
- Prof. habil Zoltán Dinya Dr., DSc, docteur de l'Académie des Sciences Hongroise



FLAVON

PEAK



VOTRE SPONSOR:

veggie_fuzet_fr_2018_10

WWW.FLAVONMAX.COM
INFO@FLAVONGROUP.COM