

# FLAVON



## NOS PRODUITS

Même si nous favorisons une alimentation normale et équilibrée, l'organisme a besoin de la compléter par la consommation de légumes, de fruits de qualité et d'huiles végétales.



Il est évident que les légumes frais et les fruits mûris au soleil jouent un rôle primordial dans l'alimentation. Consommer chaque jour une quantité donnée de fruits et de légumes est primordial mais cet objectif est difficile à atteindre. Le changement des saisons, la récolte annuelle, le « degré de maturité des fruits commercialisés », la maturation « forcée » des produits importés et beaucoup d'autres facteurs justifient la présence de nos produits sur le marché. Les produits classiques de **Flavon contiennent des substances actives d'une trentaine de fruits et de légumes, sous forme concentrée** qui sont accessibles tous les jours de l'année.

Nous sommes fiers que la **récolte des fruits et légumes utilisés dans nos produits** ait eu lieu au moment de leur **maturité biologique** et non pas sur base de leur maturité commerciale. Ils ont donc une teneur élevée en substances actives (vitamines, éléments minéraux, polyphénols, flavonoïdes). Il faut également mentionner que nous utilisons uniquement des composants non traités, c'est-à-dire ne contenant aucun produit chimique.



## PROCESSUS SPECIAL DE PRODUCTION

Nous utilisons une technologie, un processus spécifique lors de la production des compléments alimentaires de notre société. Tout est centralisé; à partir de l'achat des matières premières, à travers la production, du procédé d'emballage, du contrôle de la qualité, jusqu'au stockage, toutes les étapes sont réalisées sur notre site de production.



Nous avons mis l'accent sur une **technologie spécifique de production, conforme aux normes les plus strictes en matière de sécurité alimentaire**. Avant la commercialisation des produits, nous demandons l'expertise de l'organisme compétent en Hongrie. Il s'agit de l'Agence Nationale de la Pharmacie et de la sécurité alimentaire/ Agence Nationale de l'alimentation et de la nutrition (OGYÉI/ OÉTI). Par ailleurs, un procédé de notification est toujours effectué avant la mise sur le marché des produits dans le pays donné. Nos produits répondent à différents critères. Ils doivent être conformes à la législation, aux règlements en vigueur, aux règles relatives à la sécurité alimentaire ainsi qu'aux attentes des consommateurs.

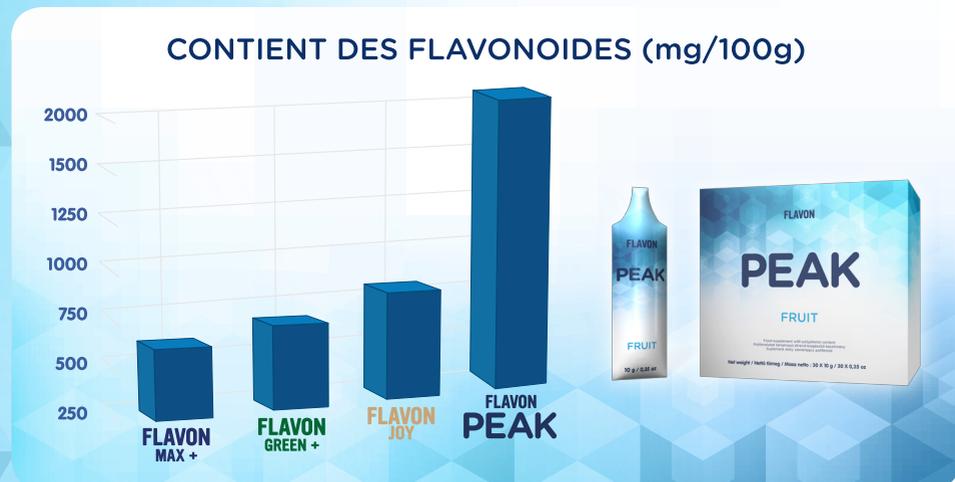
Nous faisons tout pour répondre aux exigences. Lors de la production, nous ne réchauffons pas les matières premières. Nous les préservons à l'aide d'une technologie du vide, permettant de garantir l'intégralité des substances actives précieuses et d'offrir aux clients des produits riches en enzymes.

**Flavon Peak Fruit**, la nouveauté de notre entreprise, complète la gamme existante car ce produit garantit la consommation quotidienne d'huiles végétales de qualité en plus de celle des légumes et des fruits.



Les **polyphénols** sont des composés produits par des plantes pour se défendre contre les rayons UV ou contre les différents agents pathogènes. Les polyphénols sont présents dans les aliments d'origine végétale et leur quantité et structure sont très variées. Ils sont **utiles aussi pour notre organisme car ils sont nécessaires au bon fonctionnement de nos cellules et organes et garantissent une protection efficace.**

Les **flavonoïdes** font partie du groupe des polyphénols et participent à la régulation des cellules, **renforcent le système immunitaire, ont un effet anti-inflammatoire, anti-oxydant et antimicrobien.**



Les **différentes graisses** sont considérées comme étant l'une des sources d'énergie les plus importantes de notre organisme. Elles produisent de l'énergie, facilitent l'absorption des vitamines liposolubles, permettent de maintenir la température de notre corps. Elles participent également à la construction de la paroi cellulaire, au fonctionnement de certaines hormones et à la production de la vitamine D. Les graisses et les huiles d'origine végétale contiennent essentiellement des acides gras insaturés, comme par exemple les acides gras oméga 3 et oméga 6, indispensables pour une vie saine. Notre organisme est incapable de les produire tout seul. Il faut donc assurer leur présence par la consommation d'aliments contenant ces acides gras. Ils jouent un rôle important dans la croissance physique, dans la division cellulaire, dans la communication cellulaire et dans la régulation des hormones.

**Flavon Peak Fruit est un homogénat d'huiles obtenu par agitation à grande vitesse.**

L'huile de noix et l'huile de sésame que nous retrouvons dans le produit Flavon Peak, contiennent une quantité importante d'acides gras monoinsaturés et polyinsaturés. L'huile de baies d'argousier contient aussi d'autres substances actives. Elle est riche en vitamines et en oligo-éléments et a des effets anti-oxydants et positifs sur l'organisme.

## COMPOSANTS FRUITS



**GRENADE :** De nombreuses recherches soulignent l'effet bénéfique de la grenade. Elle est riche en polyphénols (flavonoïdes), vitamine C et est considérée comme étant la source la plus importante de l'acide ellagique. Sa consommation régulière permet de renforcer la capacité de défense de l'organisme contre le stress, les effets négatifs et nocifs dus au vieillissement.



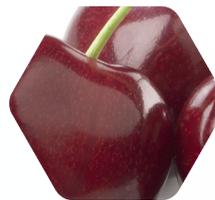
**ARONIA :** Elle est riche en vitamines A, B, C, E, et K. A part cela, elle contient une quantité importante de potassium, de magnésium, de calcium, de fer et de zinc. Quant à la quantité la plus importante de substances actives, il faut mentionner les polyphénols, dont les flavonoïdes et les anthocyanines. Les polyphénols sont connus pour leur puissant effet anti-oxydant et l'aronia en contient une quantité extraordinaire, par rapport à d'autres fruits à baies.



**POMME :** Peu de fruits ont une histoire aussi ancienne que celle de la pomme. Elle a toujours été omniprésente. Il suffit de penser à la mythologie, à la Bible, à Guillaume Tell, mais aussi à New York et à l'emblème de l'une des entreprises les plus importantes dans le domaine de l'informatique. Le fruit parfait, au goût sucré, incitant à commettre un péché, de nos jours, c'est le fruit le plus souvent consommé. Elle est riche en vitamines, A, B, C, en acide folique, en potassium, en magnésium et en calcium.



**MYRTILLE :** Ses composants principaux sont les anti-oxydants : les anthocyanes garantissant la couleur bleuâtre-rougeâtre ainsi que les proanthocyanes, les leucoanthocyanes, les flavonols et leurs dérivés. Les anthocyanes sont reconnus pour leur effet anti-oxydant élevé. Ils favorisent la synthèse du collagène, indispensable pour la santé de la peau et du tissu conjonctif. Elle a également un effet antibactérien, contribue à renforcer la capacité de défense du système immunitaire et stimule la circulation sanguine.



**GRIOTTE :** Les variétés de griottes sont particulièrement riches en vitamines A, B1 et B2. Il faut également mentionner la haute teneur en potassium et en fer. Les flavonoïdes ont un effet anti-inflammatoire. Elle est considérée comme étant une source importante de mélatonine, responsable de la régulation des rythmes chronobiologiques.



**BETTERAVE :** Riche en anti-oxydants et en substances nutritives, comme par exemple le magnésium, le potassium et la vitamine C. Elle contient aussi de la bêtaine, importante pour préserver le système cardio-vasculaire. Grâce à ses substances actives, la betterave contribue à diminuer la quantité de homocystéine présente dans le sang, ayant un effet nocif pour les vaisseaux sanguins. L'acide folique, les vitamines B6 et B12 renforcent les effets bénéfiques de la bêtaine.



**FIGUE DE BARBARIE :** Il s'agit d'une espèce de cactus originaire du Mexique. Elle figure au premier rang sur la liste des plantes médicinales de l'OMS. Cette plante est riche en vitamines, oligo-éléments, caroténoïdes et fibres alimentaires. Elle contient 17 acides aminés dont 8 sont indispensables pour l'organisme. Elle a un effet bénéfique pour le métabolisme et l'appareil digestif. Grâce à son effet positif sur le métabolisme et sur la régulation du poids, elle améliore notre bien-être et augmente le niveau d'énergie.



**BÊTA-GLUCANE :** Il est bien connu, depuis quelques années, que les bêta-glucanes issus du levain ont de nombreux effets bénéfiques pour le système cardio-vasculaire et pour la capacité de défense naturelle de l'organisme. Il est conseillé de le consommer pour ceux qui souhaitent améliorer ou préserver la capacité de défense de leur système immunitaire. Autrefois, les bêta-glucanes étaient présents dans nos aliments et permettaient de stimuler constamment la capacité de défense naturelle du système immunitaire, mais de nos jours, il faut assurer leur présence dans l'organisme d'une autre manière.

## COMPOSANTS HUILES VEGETALES



**HUILE DE BAIES D'ARGOUSIER :** L'argousier est l'une des plantes ayant la plus importante valeur nutritive. Il contient de différentes substances actives contribuant à préserver la santé. Il est riche en vitamines, par exemple en vitamine C (10 fois de plus que la teneur en vitamine C du citron !), en vitamines A, F, B. Il a un effet anti-oxydant grâce aux flavonoïdes. L'huile produite à partir de baies d'argousier contient de nombreux oligo-éléments, d'acides gras oméga-3, oméga-6, oméga-7 et oméga 9.



**HUILE DE NOIX :** elle contient une quantité importante d'acides gras monoinsaturés et polyinsaturés permettant de préserver la flexibilité des artères, améliorant ainsi la circulation sanguine et préservant le cœur. Elle est riche en zinc, en manganèse et en mélatonine, hormone responsable de la régulation des rythmes chronobiologiques.



**HUILE DE SÉSAME :** les valeurs nutritives sont convaincantes : elle est riche en lécithine, en calcium, en fer et en phosphore, elle contient en plus des anti-oxydants naturels. La lécithine est une substance naturelle, elle est l'un des composants de la membrane cellulaire et des protéines effectuant le transport des graisses dans le sang. Le calcium et le phosphore jouent un rôle primordial lors de la formation idéale des os.

## RECOMMANDATION

Notre expert scientifique, **Prof. Dr. Zoltán Dinya** est docteur de deux académies de sciences. Il a travaillé avec Albert Szent-Györgyi, le chercheur hongrois, dont le travail a été récompensé du prix Nobel. Voici comment il définit les produits Flavon :

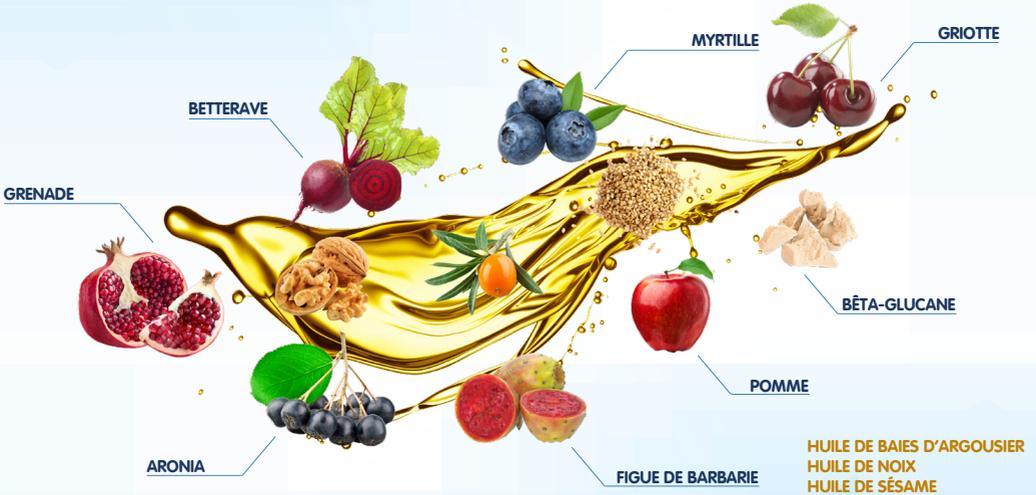
*« Lors du développement des produits classiques de la gamme de produits Flavon, d'une réputation internationale, nous avons respecté et suivi les idées principales des recherches sur les flavonoïdes, effectuées par des scientifiques hongrois, de réputation internationale, comme par exemple, Albert Szent-Györgyi, Géza Zemplén et Rezső Bognár. Il s'agit de produits complexes, aux composés phytochimiques, à teneur élevée en substances nutritives, qui contribuent à améliorer et préserver la santé. Il faut mentionner notamment les polyphénols, issus des fruits et des légumes, ayant de nombreux effets bénéfiques, et plus particulièrement les flavonoïdes. Nos produits sont caractérisés par des effets anti-oxydants, exceptionnels in vivo et in vitro, favorisant ainsi un usage préventif.*



*Lors de la création du produit Flavon Peak Fruit, nous avons utilisé les principes et les résultats scientifiques obtenus lors du développement des produits classiques Flavon et nous avons également pris en compte les nouvelles exigences. Notre objectif était de développer un produit hongrois, unique, complexe, synergétique, sur base unique de composants naturels, à haute teneur en substances nutritives, répondant aux besoins des adeptes de l'alimentation saine, pouvant être consommé par le grand public. Nous avons réussi à réaliser notre objectif grâce à l'émulsion hydrocolloïde d'huile et d'eau du produit exceptionnel Flavon Peak Fruit. Ce produit contient des fruits de diverses couleurs, ayant une teneur élevée en polyphénols, du bêta-glucane issu du levain et d'un mélange végétal aux acides gras polyinsaturés d'une proportion optimale de  $\omega$ -6/ $\omega$ -3. Flavon Peak Fruit de type lipophile dispose de caractéristiques spécifiques et complète, de manière idéale, les effets bénéfiques des produits classiques Flavon. La qualité principale du produit pouvant être consommé à partir de l'âge de 3 ans, c'est la synergie complexe des acides gras polyinsaturés  $\omega$ -6/ $\omega$ -3 et de la teneur élevée en flavonoïdes, contribuant à préserver la santé. Il est possible de combiner les avantages des produits classiques Flavon et de Flavon Peak Fruit, offrant un nouveau moyen pour préserver et améliorer la qualité de vie. Je vous invite à découvrir nos produits uniques et leurs merveilleux avantages. Faisons tout pour améliorer la qualité de vie, pour vivre plus longtemps ! Nos produits sont fiables et permettent d'avoir une base solide. »*

Prof. Dr. habil Zoltán Dinya, DSC, docteur de l'Académie Hongroise des Sciences

# FLAVON PEAK



VOTRE SPONSOR :

[WWW.FLAVONMAX.COM](http://WWW.FLAVONMAX.COM)  
[INFO@FLAVONGROUP.COM](mailto:INFO@FLAVONGROUP.COM)