

LANCEMENT
FÉVRIER 2022

GUAYAPI

HUILE DE SACHA INCHI BIO

LA MEILLEURE HUILE VÉGÉTALE DU MONDE !

Encore assez peu connue du grand public, **l'huile de Sacha Inchi** est pourtant peut-être la meilleure huile végétale qui soit !

Les peuples Amazoniens qui l'utilisent largement depuis des milliers d'années en cuisine comme pour le soin de la peau l'ont en effet bien compris.

GUAYAPI qui valorise et fait connaître depuis sa création les trésors végétaux d'Amazonie est fier d'enrichir sa gamme avec l'Huile de Sacha Inchi afin de promouvoir ses vertus antioxydantes et ses multiples bienfaits.



Bouteille
de 250 ml
21 €

SACHA INCHI BIO

UNE HUILE HAUTEMENT PROTECTRICE ET NUTRITIVE

Le **Sacha Inchi** (*Plukenetia Volubilis Linneo*) est un aliment traditionnel du Pérou.

On extrait par pression mécanique de ses graines une huile jaune ambrée aux arômes de haricot / fève, voire de noisette.

Des poteries contenant du Sacha Inchi retrouvées dans des sépultures Incas prouvent que ce peuple connaissait déjà cette plante, et l'utilisait largement, non seulement en cuisine et pour le soin de la peau, mais aussi pour la confection d'objets du quotidien.

UN TRÉSOR NUTRITIONNEL

Cette huile est précieuse pour sa grande richesse nutritionnelle :

- Son profil lipidique est particulièrement intéressant car elle contient plus de 48% d'acides gras **Oméga 3** (dont l'acide alpha linoléique) et 36% d'**Oméga 6** (dont l'acide linoléique). Grâce à sa richesse en ces acides gras essentiels, elle permet de combler les potentielles carences de l'alimentation. Elle s'avère donc très protectrice, notamment en réduisant le mauvais cholestérol, et est également bénéfique pour les membranes cellulaires, les yeux et le système nerveux.
- Son amande est aussi une bonne source de **protéines** de qualité et elle fournit les acides aminés essentiels.
- Par ailleurs, elle fournit de bonnes quantités d'**antioxydants : vitamines A et E** (alpha-tocopherol).
- Enfin, elle présente une **excellente digestibilité**.



COMMENT L'UTILISER ?



En huile alimentaire : comme assaisonnement de plats ou salades, à froid car elle est trop fragile pour être chauffée.



En huile de soin : apaisante, restructurante et protectrice, elle convient aussi pour le soin des peaux sensibles, mures et déshydratées. Son toucher sec est très apprécié.

Cette huile **GUAYAPI** est **100% NATURELLE, NON RAFFINÉE ET SANS ADDITIFS**.



Bouteille de 250 ml - 21 €

DISPONIBLE EN MAGASINS DE PRODUITS NATURELS ET BIOLOGIQUES, INDÉPENDANTS, AU SHOWROOM GUAYAPI 73 RUE DE CHARENTON - 75012 PARIS ET SUR [GUAYAPI.COM](https://www.guayapi.com)

GUAYAPI 55, rue Traversière - 75012 Paris - Tel : + 33 (0)1 43 46 52 43 - [guayapi.com](https://www.guayapi.com)

Contacts presse : Agence MyBeautifulRP - 46 avenue des puits - 78170 LA CELLE SAINT CLOUD - 01 74 62 22 25 • Sophie Macheteau - sophie@mybeautifulrp.com - 06 65 41 85 77 • Georges Henriques - georges@mybeautifulrp.com - 06 59 56 83 65 • Claire Desvaux - claire@mybeautifulrp.com - 06 27 13 48 47 • Manon Espen - manon@mybeautifulrp.com - 06 75 10 31 10 • Leslie Richard - leslie@mybeautifulrp.com - 06 75 45 94 60 • Ariane Villeroque - ariane@mybeautifulrp.com - 06 50 81 77 15