Poivre aux herbes et au chanvre - 150g - HEMPOINT - INFINIE SANTE

Produit	Poivre aux herbes et au chanvre - 150g - HEMPOINT
Prix	**10.00 EUR**
Image produit	
Résumé	Favorise la digestion,Augmente également l’activité des sucs gastriques.Ce poivre aux herbes peut remplacer votre poivre habituel afin de vous faire profiter d’un goût unique et des apports nutritionnels reconnus contenus dans le chanvremélange de sel de mer, de chanvre européen bio et de poivre 4 couleurs.Contenance : 300gUtiliser toujours nos produits sur l'avis d'un thérapeute Ce produit ne peut être réglé par
Description	Ce qu'il faut savoir : Ce poivre aux herbes crée par HEMPOINT contient du chanvre européen 100% biologique, comme l’ensemble des produits contenus dans la gamme de produits alimentaires au chanvre HEMPOINT.Peu de gens savent que le poivre, en plus de favoriser la digestion, augmente également l’activité des sucs gastriques.Ce poivre aux herbes peut remplacer votre poivre habituel afin de vous faire profiter d’un goût unique et des apports nutritionnels reconnus contenus dans le chanvre.Accélère le métabolisme.Recommandations en conclusion : non seulement l’utiliser sur la viande avec une combinaison intéressante de chanvre et de poivre, mais aussi essayer d’épicer une purée de pommes de terre, par exemple ; ce sera une nouvelle saveur sur votre table.Vous pouvez également l’utiliser dans des sauces blanches ou des légumes marinés.Ingrédients : sel de mer, chanvre, poivre 4 couleursComposition : Mélange de sel de mer, de chanvre européen bio et de poivre 4 couleurs.Contient également des niveaux élevés d’acides gras essentiels oméga-3 et oméga-6.Conseil d'utilisation : S'utilise comme du poivre gris ou noir