

# VOY

a l i m e n t o



## **Catalogue au 25 août 2009**

*Originaires pour la plupart d'Amérique (sud, centre et nord), nos produits sont plus que des produits: riches en vitamines, protéines, minéraux, etc., ils sont aussi gorgés d'histoire, de récits légendaires, de savoirs ancestraux, d'enjeux futurs.*

Notre sélection naturelle se parcourt ainsi:

### ***Micro algues, Déserts, Andes, Amazonie***

De l'algue primitive à la plante généreuse, on découvre une histoire, une aventure biologique. Des dernières forêts vierges aux nouvelles zones arides, nous rencontrons des questions bien actuelles : nutrition, écologie, économie, société...

A la recherche de réponses justes, nous importons des plantes importantes, « plantes maîtresses », cultivées, récoltées et préparées avec respect.

Vous êtes aujourd'hui nombreux à nous accompagner en partageant nos choix et à ressentir les bienfaits de ces aliments anciens aux saveurs surprenantes. Merci pour votre enthousiasme : grâce à lui notre activité, basée sur le développement d'un nouveau mode de consommation, se développe...

## **Notre actualité**

### **Nouvelle cuisine et achalandage des produits :**

Nous avons profité de l'accalmie du mois d'août pour ré-agencer notre lieu :

- Une cuisine plus fonctionnelle pour vous servir plus rapidement, toujours des plats bio, sans ou à très faible teneur en glutens et souvent sans cuisson.
- La présentation de nos produits dans des fûts permettant le libre-service et donnant une information succincte et pertinente par plantes (Utilisation, apports et conseils)

### **Ouverture le dimanche pour le Brunch :**

Après le succès que vous nous avez communiqué lors de premiers mois, notre magasin Voy Alimento continuera d'ouvrir le dimanche aux mêmes horaires , 12h à 20h (Service non stop). Un brunch dans l'esprit Totum, des aliments vivants et plantes amérindiennes avec une formule entrée, plat et dessert pour seulement 15€.

### **Happy Hour 19h-20h, les jeudi, vendredi et samedi :**

C'est l'heure où, quand il fait beau, un magnifique rayon de soleil inonde la rue des Vinaigriers et comme Voy Alimento est aussi un bar, nous souhaitons partager avec vous nos boissons originales pour un happy hour où la troisième boisson est offerte !

Bon voyage ...

## **M i c r o   A l g u e s**

*Chlorelle - Klamath - Spiruline*

Leur origine remonte au tout début de la vie organique sur terre. C'est aux algues microscopiques que nous devons l'oxygénation de la planète et ainsi le développement du Végétal et de l'Animal. Leur consommation apporte de précieux nutriments, notamment des protéines équilibrées et assimilables.

## **D é s e r t s**

*Aloe Vera - Caroube du Pérou - Jojoba*

Certaines plantes des zones arides, aux propriétés nourrissantes, hydratantes, apaisantes, cicatrisantes semblent constituer une réponse aux conditions d'extrême sécheresse de leur environnement. La préservation de leurs cultures est un moyen efficace de stopper l'avancée du désert.

## **A n d e s**

*Aguaymanto - Lucuma - Maca - Maïs mauve - Yacon*

Les hauts plateaux andins abritent des aliments spécialement riches en vertus nutritionnelles. Consommées depuis toujours par les peuples locaux, elles leur permettent de s'adapter à des conditions de vie particulièrement rudes. Peu valorisées par les conquistadors (qui pourtant eurent l'occasion d'observer leur efficacité) ces plantes, attirant aujourd'hui l'attention des chercheurs en nutrition, sont en fait le vrai Trésor des Andes !

## **A m a z o n i e**

*Acerola - Cacao - Copaïba - Gomphrena - Griffe du Chat - Guarana - Sangre de Grado - Stevia - Urucum*

Menacées par l'homme, les forêts tropicales abritent des plantes précieuses pour ... l'homme. En valorisant ce patrimoine naturel, nous entendons enrayer la destruction massive de ses richesses, proposer à ses habitants une source de revenus respectueuse de leur environnement et apporter aux personnes soucieuses de leur bien-être des plantes actives, efficaces et 100% naturelles.

## Acerola

Cette petite cerise est un des fruits les plus riches en vitamine C. De nombreux travaux ont mis en avant ses effets bénéfiques pour l'organisme. Oxygénante, elle renforce la résistance face aux agressions externes : virus, pollution etc. De façon préventive, l'acerola est très utile au début de l'hiver pour éviter les infections virales ou microbiennes. Elle favorise aussi la formation dans notre corps du collagène nécessaire à la santé de la peau. Agissant sur le psychisme, elle diminue la fatigue, l'irritabilité, la nervosité et facilite une meilleure récupération lors du sommeil et permet aux fumeurs de contrer une partie des effets nocifs du tabac.

Sélection TOTUM : selon votre souhait, nous vous proposons deux produits:

- Acerola (jaune pâle) à 17% de teneur naturelle en vitamine C, certifié par Qualité France. Origine : Brésil.
- Acerola (rose pâle) issu de la cueillette sauvage à 25% de teneur naturelle en vitamine C. Origine : Brésil.

**Propriétés:** Antioxydant, Vitalité, Renforce les défenses naturelles

**Apports:** Vitamine C , Vitamines du groupe B, bioflavonoïdes, Calcium

*poudre:*        **70 g : 17€**                    **280 g : 51€**                    **1000 g : 155€**

## Aguaymanto

Surnommé "baie de l'inca", ce petit fruit aux parfums, saveurs et propriétés nutritionnelles remarquables est originaire de la vallée sacrée des Andes péruviennes. Il se déguste nature ou mélangé à d'autres fruits secs, dans les gâteaux, les biscuits, ou les crèmes. En cas de cure rééquilibrante, on peut en consommer l'équivalent d'une petite poignée par jour (environ 2 cuillères à soupe).

Sélection TOTUM : Baies d'aguaymanto séchées de culture biologique. Origine: Pérou

**Propriétés:** Antioxydant, Reconstituant et fortifiant du nerf optique, nettoyant rénal, purifiant sanguin, relaxant et recalcifiant, il prévient également des problèmes de la prostate, de la cataracte et soulage la toux.

**Apports:** Protéines, bêta carotène, flavonoïdes, vitamine C, B

*fruit entier séché:*    **50g : 5€**        **200g : 15€**                    **1000g : 67€**

## Aloe Vera

Les feuilles d'aloès, parvenues à maturité, contiennent un mucilage transparent, communément appelé gel. Puissant adaptogène, régénérateur cellulaire, complément nutritionnel, il nettoie et rééquilibre les fonctions de l'organisme, le protège des agressions extérieures, renforce son immunité. Le gel d'aloès agit tout d'abord sur le système digestif. Dans l'estomac, il s'oppose à la prolifération bactérienne, tapisse la paroi intestinale, régule le PH, équilibre le transit.

Sélection TOTUM : Aloe Vera certifié par l'Organic Food Federation.

*gel ou jus:*        **473 ml : 10€**                    **946 ml : 19€**

En usage externe, l'aloès, très hydratant, pénètre l'épiderme en profondeur. Ses effets régénérateurs peuvent alors opérer. Il nettoie, nourrit et entretient la peau. Il s'utilise aussi bien dans la toilette quotidienne que pour réparer d'éventuelles lésions (brûlures, blessures, etc.), de même, en soins réguliers pour atténuer, voire supprimer certains problèmes chroniques.

Sélection TOTUM: Aloe Vera certifié par l'Organic Food Federation.

*gel:*        **360 ml : 23€**

*En feuille fraîche* pour l'usage interne et externe: **12€ la feuille**

Sélection: aloe vera cultivé selon le cahier des charges Nature et Progrès.

Origine Andalousie, Espagne.

Copyright © 2005-2009 - Plantes Etoiles - 23 rue des vinaigriers 75010 Paris - Tél. : 01 42 01 03 44

**Voy Alimento** ouvert du mardi au dimanche de 12h à 20h - [totum@totum.fr](mailto:totum@totum.fr) - [www.totum.fr](http://www.totum.fr)

## Cacao

Réputé pour ses effets bénéfiques sur l'humeur, le cacao est riche en magnésium et nombreux autres minéraux ainsi qu'en vitamines et flavonoïdes. Nous vous proposons de découvrir une variété particulière originaire des forêts d'Amazonie péruvienne en pépites.

Sélection TOTUM : Cacao, certifié par Qualité France. Origine : Pérou.

*pépites:*        **50 g : 4€      200g : 9,5€      1000 g : 36€**

*fèves:*         **50 g : 4€      200g : 9,5€      1000 g : 36€**

*beurre:*        **125 g : 15€**

Reconnu pour les soins de la peau (hydratant, protecteur et réparateur), il permet également de réaliser des préparations culinaires savoureuses et diététiques.

Sélection TOTUM : Beurre de cacao, certifié par Qualité France. Origine : Pérou.

## Caroube du Pérou

Le caroubier est un arbre qui pousse sur les pentes arides de la côte péruvienne. Différent de son cousin méditerranéen, le caroubier du Pérou produit des fruits dont la saveur douce et le parfum subtil s'apprécie dans de nombreuses préparations, boissons, desserts, sauces, etc. Les mucilages de la caroube contribuent au bien être intestinal.

Sélection TOTUM : fève de caroube, certifié par Qualité France. Origine : Pérou.

**Propriétés:** régularise le transit, équilibre l'absorption des lipides et des glucides, procure un sentiment de satiété

**Apports:** protéines, fibres, calcium, phosphore

*en poudre :*    **200 g : 15€            1000 g : 60€**

## Chlorelle

Outre l'apport de nombreux éléments nutritionnels 3 aspects de la chlorelle sont particulièrement intéressants :

- Sa membrane cellulaire est constituée de telle façon qu'elle a le pouvoir de capter les métaux lourds (mercure, cadmium, plomb, arsenic...) ainsi que les produits chimiques présents dans l'organisme et de permettre leur élimination par les voies naturelles en activant et renforçant le tonus intestinal.
- Sa teneur exceptionnelle en chlorophylle est très bénéfique pour la flore intestinale qu'elle régénère et entretient.
- Enfin la chlorelle se reproduit spontanément toutes les 20 heures: chaque cellule se divise en 4. Cette reproduction si rapide est due à un complexe de vitamines, sucres naturels, acides aminés. On nomme ce phénomène C.G.F. (Chlorella Growth Factor) signifiant en français: facteur de croissance de la chlorelle. Cette particularité, favorable à notre propre régénération cellulaire, renforce ainsi notre système immunitaire et se traduit par une cicatrisation plus rapide des tissus, une meilleure assimilation des protéines, ainsi qu'un bon fonctionnement de l'ensemble de nos organes.

Sélection TOTUM : Chlorella certifiée par Naturland. Origine : Province de Fujian, Chine.

**Propriétés:** Détoxiquant, Régénérant, Hygiène intestinale

**Apports:** Chlorophylle, Protéines, Acides aminés

*poudre:*        **70 g : 8€            280 g : 28€            1000g : 90€**

*comprimés:*   **160 (80g) : 10€    640 (320g) : 36€    2000 (100g): 100€**

Copyright © 2005-2009 - Plantes Etoiles - 23 rue des vinaigriers 75010 Paris - Tél. : 01 42 01 03 44

**Voy Alimento** ouvert du mardi au dimanche de 12h à 20h - [totum@totum.fr](mailto:totum@totum.fr) - [www.totum.fr](http://www.totum.fr)

## Copaïba

Le baume de copaïba est la résine d'un arbre de 20 m de hauteur. Bien connu des indiens d'Amazonie, il est utilisé en massages, frictions ou comme parfum. Son odeur boisée est très pénétrante. Pur ou associé à d'autres produits (huiles grasses, huiles essentielles, plantes,..) le baume de copaïba provoque une vasodilatation des tissus favorable à l'élimination des toxines. Energétique, échauffant, anti-inflammatoire, cicatrisant, il procure une sensation revigorante. De rares cas d'allergie au copaïba existent : avant une première application, testez sur une petite partie du corps.

Sélection TOTUM : Copaïba des Satéré Mawe, certifié FGP (Forest Garden Product).  
Origine : Brésil.

**Propriétés:** Décontractant, Echauffant, Cicatrisant

*flacon:* **50 ml : 14€**   **120 ml : 25€**   **250 ml : 45€**   **1000 ml : 147€**

## Gomphrena

Rééquilibrant du système digestif et nerveux, le gomphrena détend les muscles, relaxe et favorise un bon sommeil. On l'apprécie en période de stress! Il améliore, entretient l'équilibre cérébral et la mémoire, protège des radicaux libres responsables du vieillissement cellulaire. Irriguant la peau et les cheveux, le gomphrena réduit l'agressivité des rayons X. Très amer, le gomphrena régularise l'équilibre acido-basique, normalise le cholestérol et la circulation coronarienne.

Sélection TOTUM : Poudre de Gomphrena. Origine : Brésil.

**Propriétés:** Relaxation et récupération, Favorise un bon sommeil, Beauté peau et cheveux

**Apports:** Sélénium, Germanium, Vitamines A et E, Acides aminés

*poudre :*   **60 g : 15€**   **240 g : 45€**   **1000 g : 169€**

## Griffe du Chat

Cette vigne d'Amazonie péruvienne doit son nom à ses grandes épines recourbées. Elle contient certains alcaloïdes et autres composants bien particuliers dont les effets fortifiants du système immunitaire, anti-inflammatoires, anti-radicalaires, anti-mutagènes, anti-viraux, anti-allergiques et désintoxiquants de l'organisme sont reconnus. Prise en cure de 3 semaines pour l'entretien, ponctuellement pour faciliter le rétablissement (rhumes, crises d'asthme, inflammations, etc.), ou sur une plus longue période afin d'aider l'organisme à renforcer son immunité, la griffe du chat est consommée avec succès dans le monde entier. Attention, elle est déconseillée aux femmes enceintes ainsi qu'aux personnes ayant subi une greffe d'organes.

Sélection TOTUM : Griffe de Chat, contrôlée par l'INRENA. Origine : Pérou.

**Propriétés:** Défenses naturelles, Stimulation du foie, Confort articulaire et musculaire

*copeaux:*   **150 g : 7€**   **1000 g : 40€**

*poudre:*   **45 g : 7€**   **180 g : 17€**   **1000 g : 63€**

## Guarana

Puissant stimulant physique et intellectuel, le guarana est un allié à utiliser à certaines occasions de la vie: journées chargées, examens, décalages horaires, randonnées, performances particulières, danse, fêtes. Il accroît la vigilance, donne de l'entrain, du dynamisme. Le guarana favorise l'élimination des graisses (action lipolytique) et réduit souvent la sensation de faim. Légèrement euphorisant, il peut être utilisé en tant que substitut par les personnes habituées aux excitants: on peut alors l'associer au gomphrena afin de rééquilibrer l'état nerveux fragilisé par l'accoutumance. Bien équilibré, c'est pourtant le végétal le plus riche en caféine : à apprécier et à consommer avec modération !

Sélection TOTUM : Guarana séché traditionnellement à basse température pendant 8 à 10 heures sur four en argile. Certifié par Qualité France. Origine : Brésil.

**Propriétés:** Stimulant physique et intellectuel

**Apports:** Caféine, Tanins, Phosphore, Saponines

*poudre:*        **70 g : 17€**                    **280 g : 51€**                    **1000 g : 165€**

*graines calibrées:*    **50 g : 10€**                    **200 g : 30€**                    **1000 g : 135€**

--> les plus grosses graines ayant moins chauffées sont sélectionnées

## Jojoba

L'extraction des graines de jojoba produit une cire liquide, communément appelée «huile de jojoba». En réalité, sa composition se distingue de celle des huiles végétales, celles-ci étant composées de glycérides. La cire de jojoba est constituée d'une chaîne d'acides gras tout à fait particuliers, appelés mono esters, beaucoup plus stables et résistants au phénomène d'oxydation. Naturellement très riche en tocophérol (provitamine E) la cire de jojoba protège et nourrit les cheveux et la peau. Mélangée au gel d'Aloe Vera, elle est très bien absorbée, et ne laisse pas de film gras. Elle est aussi excellente en association avec le baume de COPAIBA ou la poudre d'URUCUM.

Sélection TOTUM : Jojoba certifié par BIO-Inspecta. Origine : Maroc.

**Propriétés:** Hydrate et protège corps, visage, cheveux. Protection solaire

*flacon:*        **50ml : 8€**    **120 ml : 14€**                    **250 ml : 25€**                    **1000 ml : 62€**

## Klamath

Une sensation générale d'énergie ainsi qu'une meilleure faculté de concentration sont constatées par les consommateurs de klamath. Des études réalisées par les universités du Nouveau Mexique et de l'Illinois ont démontré que la klamath stimule l'activité cérébrale. De même, ces études ont rapporté l'amélioration de plusieurs cas de dépressions, de déficits d'attention et de fatigues chroniques. La présence dans la klamath de PEA (phényléthylamine), un acide aminé structurellement proche des amphétamines et des catécholamines mais qui n'engendre ni dépendance ni effets secondaires, semble expliquer le retentissement sur le bien être, l'humeur, les facultés mentales et le comportement émotionnel.

Sélection TOTUM : Klamath certifiée OTCO (Organic Tilth Certified Oregon). Origine : Oregon.

**Propriétés:** Aliment cérébral, Vitalité

Équilibre et régénération

**Apports:** Protéines, Acides aminés, Minéraux, Vitamines

*poudre:*        **70 g : 35€**                    **280 g : 124€**                    **1000 g : 390€**

*comprimés de 500mg:*    **160 cp (80g) : 47€**                    **640 cp (320g) : 175€**  
**2000 cp (1000g) : 530€**

## Lucuma

La lucuma est le fruit d'un arbre que l'on trouve dans les Andes. Sa chair apporte vitamines, minéraux, protéines, pigments. Un simple bol de poudre de lucuma mélangée à un lait végétal constitue un met riche, savoureux et digeste. La plupart des personnes qui goûtent à la lucuma ressentent la sensation d'un goût retrouvé, maternel et réconfortant.

Sélection TOTUM : Lucuma certifiée par Qualité France. Origine : Pérou.

**Propriétés:** Énergie, Réconfort, Bonne humeur

**Apports:** Protéines, Fibres, Phosphore, Calcium, Fer

*poudre:* **300 g : 18€**                      **1000 g : 54€**

## Maca

La maca renforce l'énergie physique et mentale, diminue stress et fatigue, améliore mémoire et qualité du sommeil. Harmonisant la production hormonale, elle favorise une bonne vitalité sexuelle, régularise le cycle féminin et réduit les troubles de la ménopause. Riche en nutriments, la maca s'intègre facilement dans l'alimentation et peut être consommée ponctuellement, à tout âge, de différentes façons: dans de l'eau ou un jus de fruits, légumes, lait de céréales. En pâte à tartiner avec une purée d'oléagineux, dans les yaourts, etc. la maca se prend aussi en cure de 21 jours si nécessaire (fatigue, stress, frilosité, trouble de la libido, problèmes de règles, ménopause, andropause).

Sélection TOTUM : Maca certifiée par Qualité France. Origine : Pérou.

**Propriétés:** Vitalité mentale et physique, Régulation hormonale

**Apports:** Protéines, Vitamines B,C,E, Magnésium

*poudre de racine séchée:* **300 g : 15 €**                      **1000 g : 40 €**

*poudre de racine séchée en comprimés de 500mg:*                      **150 (75g) : 12€**  
**600 (300g): 36€**  
**2000 (1000g) : 120€**

## Maïs mauve

Le maïs mauve est connu depuis les temps anciens : la civilisation Mochica le consommait déjà, il y a 2500 ans sur la côte péruvienne. On prépare encore aujourd'hui dans tout le Pérou des boissons rafraichissantes et des desserts à base de ce maïs dont le pigment mauve est reconnu pour ses vertus bienfaitantes.

Sélection TOTUM : Maïs mauve, certifié par Qualité France. Origine : Pérou

**Propriétés:** Antioxydant, régénérant tissulaire, régulateur de la tension artérielle et du cholestérol, protection des parois intestinales.

**Apports:** Phénols, anthocyanines

*Rafle (centre de l'épi) broyé:*                      **50g : 4€**                      **200g : 12€**                      **1000g : 50€**

## Sangre de Grado

Il s'agit du latex d'un arbre amazonien bien connu des guérisseurs péruviens. Puissant cicatrisant, on l'utilise avec succès en usage interne (ulcères, gastrites, irritations) comme externe (acné, verrues, champignons, hémorroïdes, aphtes, toilette intime)

Sélection TOTUM : Sangre de Grado, contrôlée par l'INRENA. Origine : Pérou.

**Propriétés:** Cicatrisant interne et externe, régénérant de la muqueuse intestinale

*flacon:* **50 ml : 12€**                      **120 ml : 18€**                      **250 ml : 30€**                      **1000 ml : 90€**

## Spiruline

Hautement assimilable et riche en nutriments rares, la spiruline est parfois comparée au lait maternel. Sa teneur importante en protéines équilibrées (plus de 50%) fait de cette petite algue un aliment à part entière. Consommée régulièrement, elle favorise un bon équilibre, renforce la vitalité et comble d'éventuelles carences. Son goût particulier, sa couleur bleu foncé peuvent surprendre et dérouter mais une fois surmonté ce blocage, la spiruline, facile à intégrer dans de nombreuses préparations, s'avère être d'une saveur subtile et agréable à consommer. D'ailleurs, les petits enfants dont les papilles gustatives sont encore neutres en raffolent souvent et tant mieux car la spiruline est bonne pour la croissance; on l'utilise avec succès pour lutter contre la malnutrition.

Sélection TOTUM : Spiruline certifiée par Naturland. Origine : Province de Fujian, Chine.

**Propriétés:** Aliment hautement nutritionnel, Prévention des carences, Force, Récupération

**Apports:** Protéines, Fer, Pigments, Acides aminés

*poudre:*        **70 g : 8€**                      **280 g : 25€**                      **1000 g : 80€**

*comprimés:*   **160 (80g): 10€**        **640 (320g): 30€**        **2000 (1000g): 90€**

## Stevia

Utilisée par de nombreuses populations comme édulcorant acalorique, la législation européenne ne nous autorise pas à proposer la stévia comme aliment. Nous proposons donc cette même herbe pour un usage externe.

Sélection TOTUM : Feuilles de Stevia, certifiée par Argencert. Origine : Forêt - Argentine.

*feuilles broyées :*    **50 g : 7€**        **200 g : 25€**                      **1000 g : 90€**

*feuilles entières*        **25 g : 5€**        **100 g : 12€**                      **1000 g : 108€**

## Urucum

Sa teneur importante en bêta carotène (500 fois plus que dans la carotte), en fer et en sélénium, fait de l'Urucum un condiment à intégrer dans de nombreuses préparations, boissons, plats, auxquelles il apporte une belle couleur orangée. L'association bêta carotène / sélénium agit en synergie contre le vieillissement, le stress et l'agression des rayons UV. Un apport régulier d'urucum à notre organisme entretient l'équilibre cellulaire (effet antioxydant). On peut renforcer cette action en ajoutant à l'urucum de l'acerola et du gomphrena et obtenir ainsi un bon cocktail de vitamines, oligo-éléments, acides aminés et minéraux organiques. Enfin, mélangé à de l'huile de jojoba, l'urucum protège la peau du soleil.

Sélection TOTUM : Urucum, contrôlé par l'INRENA . Origine : Pérou.

**Propriétés:** Ralentit le vieillissement cellulaire, Protecteur naturel contre les UV

**Apports:** bêta-carotène, Fer, Sélénium, Calcium

*graines:*        **80 g : 6€**        **300 g : 18€**                      **1000 g : 48€**

## Yacon (feuilles)

Elles font baisser le taux de sucre dans l'organisme, favorisent la perte de poids et réduisent le stress grâce à leurs propriétés anti-oxydantes. On les consomme réduites en poudre, diluées dans une boisson ou infusées à raison d'une cuillère à café ou d'une infusette trois fois par jour après les repas.

Sélection TOTUM : Feuille de yacon certifiée par Qualité France. Origine : Pérou.

**Propriétés:** Régulateur du taux de sucre dans l'organisme, Amincissant, Antioxydant

**Apports:** Potassium, Magnésium, Calcium, Fer

## Yacon (feuilles)

*poudre:*            **160 g : 15€**            **1000 g : 57€**

*feuille entière:*        **50 g : 4€**            **200 g : 14€**

## Yacon (racines)

Consommé autant par plaisir que pour ses vertus, le tubercule de Yacon se déguste à l'envie, séché et découpé en fines lamelles, réduit en poudre ou pressé en sirop. Il s'intègre agréablement dans les boissons, les desserts. Constitué d'un complexe de sucres nommé fructo-oligo saccharides, hypo calorique, il peut être consommé par les personnes ne supportant pas le sucre. Prébiotique, il rétablit l'équilibre au niveau intestinal, prévient les risques d'ostéoporose, favorise la croissance.

Sélection TOTUM : Racine de yacon certifiée par Qualité France. Origine : Pérou.

**Propriétés:** Hypo-calorique, prébiotique, Hygiène intestinale, Participe à l'assimilation du calcium

**Apports:** Fructo-oligosaccharides, Vitamines A et C, Minéraux

*poudre :*            **50 g : 5€**        **200 g : 15€**            **1000 g : 60€**

*lamelles :*        **50 g : 5€**        **200 g : 15€**            **1000 g : 55€**

*sirop :*            **200 g : 12€**            **800 g : 35€**

### Pour passer commande :

- **Par internet** avec paiement sécurisé : [www.totum.fr](http://www.totum.fr)
- **Par téléphone** au 01 42 01 03 44 du mardi au samedi de 12 à 20 heures.
- **Par courrier** : adressez-nous le détail de votre commande (appelez-nous ou rendez-vous sur [www.totum.fr](http://www.totum.fr) pour connaître les disponibilités du stock). Joignez votre règlement à l'ordre de *Plantes Etoiles* en ajoutant les frais de port :
  - 5 euros pour la France métropolitaine
  - 15 euros pour les pays de l'union européenne

### Pour vous servir :

Jean-François, Charles, Jeff, Nissa et Joelma vous accueillent chez **Voy Alimento du mardi au dimanche, de 12h à 20h**. C'est au **23 rue des Vinaigriers, Paris 10<sup>ème</sup>**, à 5 min des métros République, Jacques Bonsergent ou Gare de l'Est.

Notre **comptoir itinérant** est présent lors d'événements ponctuels tels que festivals, concerts, expositions et salons.

Pour des **événements privés**, nous élaborons un menu "cuisine vivante" et proposons une scénographie adaptée avec nos partenaires privilégiés.

Les week-ends, notre comptoir s'installe sur les **marchés bio de Paris** :

- Le samedi matin boulevard des Batignolles (métro Rome)
- Le dimanche matin boulevard Raspail (métro Rennes)

Copyright © 2005-2009 - Plantes Etoiles - 23 rue des vinaigriers 75010 Paris - Tél. : 01 42 01 03 44

**Voy Alimento** ouvert du mardi au dimanche de 12h à 20h - [totum@totum.fr](mailto:totum@totum.fr) - [www.totum.fr](http://www.totum.fr)

## ***Découvertes végétales...***

*Dans la convivialité et le plaisir des sens, nous invitons à découvrir un univers situé à la rencontre des sphères de la gastronomie diététique, de la phytothérapie, de l'écologie et de la culture.*

**Voy Alimento** présente des aliments et cosmétiques rigoureusement sélectionnés et provenant principalement de végétaux d'Amérique du sud. Riches en principes actifs, ils étaient déjà utilisés par les peuples précolombiens.

Depuis les années 90, ces produits commencent à être adoptés par certains occidentaux, souvent sous forme de gélules, de comprimés ou de compositions complexes. Cependant, ils peuvent être plus assimilables par l'organisme lorsqu'ils sont utilisés à l'état brut ou intégrés dans différentes préparations (mets, boissons et lotions artisanales pour les cosmétiques).

De la forêt amazonienne aux plateaux andins, notre voyage décrit le contexte dans lequel ces plantes sont traditionnellement cultivées, récoltées et préparées, puis nous mène à des suggestions culinaires et cosmétiques originales.

Des recettes simples marient ainsi les pratiques des peuples premiers et les nôtres.

**Voy Alimento** aime apprivoiser ces textures et ces saveurs nouvelles parfois surprenantes pour les faire découvrir. Notre comptoir itinérant est présent lors d'évènements ponctuels tels que des festivals, des concerts, des expositions, des salons et événements privés. Nous accueillons également le public et les professionnels dans notre showroom au 23 rue des Vinaigriers à Paris.



*L'ensemble de nos produits sont issus de la cueillette sauvage ou de l'agriculture biologique. Au-delà d'une qualité optimale, notre sélection se conforme à la préservation des espèces récoltées, de leur milieu de culture et au respect d'un commerce équitable.*