



EXINNOV

INNOVATIVE EXTRACTS



Moringa

Le **MORINGA** (*Moringa oleifera*) est une plante star de la **médecine ayurvédique** et est considéré comme un **superaliment**. Il est couramment appelé « **arbre de vie** » car il permet de rendre l'eau potable grâce au pouvoir **antibactérien** de ses graines, et il survit en pleine sécheresse grâce à la capacité de **rétenction d'eau** de ses racines.

Il agit également contre la **malnutrition** avec sa composition en vitamines, minéraux, oligo-éléments et protéines.

Il contient des molécules actives qui lui confèrent de nombreux **bénéfices santé** telles la vitamine C, les tanins ou encore les flavonoïdes.

Ses **feuilles** sont traditionnellement consommées pour leurs actions positives notamment sur **l'immunité**, la **fatigue**, les **performances sportives** et l'aide à la **digestion**.

Que dit la réglementation française ?

Différentes **parties de plante** peuvent être utilisées en compléments alimentaires :
Feuille, Fruit, Graine, Graine (huile), Plante entière, Tige feuillée

De nombreuses **publications scientifiques** existent, mettant en avant les bienfaits de cette plante et démontrant son efficacité.

L'extrait de moringa 10% Bio - EXINNOV

EXINNOV propose un extrait de **feuilles** de moringa issu de l'agriculture biologique et **certifié BIO** par ECOCERT

Titré à 10% en **polyphénols totaux**, il est produit grâce à notre procédé breveté d'**extraction en eau subcritique**.

Teneur en actif et **qualité** de l'extrait **garantis** grâce aux analyses réalisées en laboratoire.

Traçabilité complète de la matière première au produit fini.

L'extrait de moringa - Comment l'utiliser ?

Le moringa est une plante qui apporte de l'énergie **sans contenir de caféine ni de théine.** Elle peut être utilisée en remplacement ou complément des **plantes énergétiques** telles le guarana, le chêne, la rhodiola ou encore le maca.



Retrouvez l'ensemble de nos ingrédients sur notre site :
www.exinnov.com



06.49.31.04.42



contact@exinnov.com

Cette publication s'adresse aux professionnels, les informations contenues font référence à des ingrédients, non pas à des produits finis.