

Pleurote de l'orme



Hypsizygus Ulmarius

Cette Pleurote est riche en ergothionéine et glutathion, puissants antioxydants.

BIENFAITS

- Ce champignon a des propriétés antimicrobiennes et antifongiques, notamment en raison de sa richesse en terpénoïdes.

Pleurote rose



Pleurotus Djamor

Champignon caractéristique par sa couleur rose et sa forme.

BIENFAITS

- Les pleurotes contiennent, en petite quantité, des composés phénoliques qui se trouvent dans les antioxydants. Il contient d'ailleurs l'ergothionéine qui est un acide aminé qui contribue à l'activité anti-oxydante, et il a été prouvé que des extraits de pleurote auraient un effet anti-tumeur sur certaines cellules cancéreuses du corps humain.
- Ils contiennent cinq fois plus de protéines et de deux à cinq fois plus de fibres alimentaires que dans les autres champignons.

Pleurote d'été



Pleurotus Pulmonarius

Le pleurote d'été, est une espèce de pleurote indigène de couleur beige.

BIENFAITS

- Les pleurotes contiennent, en petite quantité, des composés phénoliques qui se trouvent dans les antioxydants. Il contient d'ailleurs l'ergothionéine qui est un acide aminé qui contribue à l'activité anti-oxydante et il a été prouvé que des extraits de pleurote auraient un effet anti-tumeur sur certaines cellules cancéreuses du corps humain. Ainsi qu'un effet antihyperglycémique significatif.
- Ils contiennent cinq fois plus de protéines et de deux à cinq fois plus de fibres alimentaires que dans les autres champignons.

Pour 74 g : 26 calories, 2,5 g de protéines, 4,7 g de glucides, 0,3 g de lipides et 1,7 g de fibres alimentaires. Le pleurote contient d'ailleurs une panoplie de nutriments comme plusieurs vitamines telles que la vitamine B3, B2, B5, B1, B6 et B9. Ce champignon contient aussi du cuivre, du phosphore, du potassium, du fer ainsi que du zinc.

Pour 74 g : 26 calories, 2,5 g de protéines, 4,7 g de glucides, 0,3 g de lipides et 1,7 g de fibres alimentaires. Le pleurote contient d'ailleurs une panoplie de nutriments comme plusieurs vitamines telles que la vitamine B3, B2, B5, B1, B6 et B9. Ce champignon contient aussi du cuivre, du phosphore, du potassium, du fer ainsi que du zinc.



Gorga Champignons



info@lieninternational.com



Gorga Champignons



info@lieninternational.com



Gorga Champignons



Pleurote du Panicaut



Pleurotus Eryngii

Champignon polypore distinctif par sa forme et sa chaire ferme.

BIENFAITS

- Le pleurote du panicaut serait le champignon le plus efficace en la matière, ce qui en fait un des aliments luttant le plus efficacement contre certaines affections carcinogènes, mais également contre certaines bactéries nuisibles ou virus qui agressent notre organisme.

Pleurote des arbres



Pleurotus Oestratus/Huître des arbres

Champignon saprophyte de corps blanchâtre et chapeau gris.

BIENFAITS

- Comme beaucoup de champignons, cette Pleurote est riche en ergothionéine et glutathion, puissants antioxydants.
- Ce champignon a des propriétés anti-microbiennes et antifongiques, notamment en raison de sa richesse en terpénoïdes.

Pleurote perlé



Pleurotus Oestratus/Huître perlé

Champignon saprophyte de corps et chapeau blanchâtre.

BIENFAITS

- Comme beaucoup de champignons, cette Pleurote est riche en ergothionéine et glutathion, puissants antioxydants.
- Ce champignon a des propriétés anti-microbiennes et antifongiques, notamment en raison de sa richesse en terpénoïdes.

Pour 74 g : 26 calories, 2,5 g de protéines, 4,7 g de glucides, 0,3 g de lipides et 1,7 g de fibres alimentaires. Le pleurote contient d'ailleurs une panoplie de nutriments comme plusieurs vitamines telles que la vitamine B3, B2, B5, B1, B6 et B9. Ce champignon contient aussi du cuivre, du phosphore, du potassium, du fer ainsi que du zinc.

Pour 74 g : 26 calories, 2,5 g de protéines, 4,7 g de glucides, 0,3 g de lipides et 1,7 g de fibres alimentaires. Le pleurote contient d'ailleurs une panoplie de nutriments comme plusieurs vitamines telles que la vitamine B3, B2, B5, B1, B6 et B9. Ce champignon contient aussi du cuivre, du phosphore, du potassium, du fer ainsi que du zinc.

Pour 74 g : 26 calories, 2,5 g de protéines, 4,7 g de glucides, 0,3 g de lipides et 1,7 g de fibres alimentaires. Le pleurote contient d'ailleurs une panoplie de nutriments comme plusieurs vitamines telles que la vitamine B3, B2, B5, B1, B6 et B9. Ce champignon contient aussi du cuivre, du phosphore, du potassium, du fer ainsi que du zinc.



Gorga Champignons



info@lieninternational.com



Gorga Champignons



info@lieninternational.com



Gorga Champignons



Pleurote Blue



Pleurotus ostreatus var columbinus/ Huître Blue

Champignon saprophyte de corps blanchâtre et chapeau gris.

BIENFAITS

- Comme beaucoup de champignons, cette Pleurote est riche en ergothionéine et glutathion, puissants antioxydants.
- Ce champignon a des propriétés anti-microbiennes et antifongiques, notamment en raison de sa richesse en terpénoïdes.

Pour 74 g : 26 calories, 2,5 g de protéines, 4,7 g de glucides, 0,3 g de lipides et 1,7 g de fibres alimentaires. Le pleurote contient d'ailleurs une panoplie de nutriments comme plusieurs vitamines telles que la vitamine B3, B2, B5, B1, B6 et B9. Ce champignon contient aussi du cuivre, du phosphore, du potassium, du fer ainsi que du zinc.

Pleurote Abalone



Pleurotus nebrodensis/ Abalone

Champignon polypore distinctif par sa forme et sa chaire ferme. Il est semblable à la pleurote de Panicaut mais avec un chapeau blanc.

BIENFAITS

- Le pleurote Abalone serait le champignon le plus efficace en la matière, ce qui en fait un des aliments luttant le plus efficacement contre certaines affections carcinogènes, mais également contre certaines bactéries nuisibles ou virus qui agressent notre organisme.

Pour 74 g : 26 calories, 2,5 g de protéines, 4,7 g de glucides, 0,3 g de lipides et 1,7 g de fibres alimentaires. Le pleurote contient d'ailleurs une panoplie de nutriments comme plusieurs vitamines telles que la vitamine B3, B2, B5, B1, B6 et B9. Ce champignon contient aussi du cuivre, du phosphore, du potassium, du fer ainsi que du zinc.

Pleurote Jaune



Pleurotus citrinopileatus

Champignon caractéristique par sa couleur jaune et sa forme.

BIENFAITS

- Les pleurotes contiennent, en petite quantité, des composés phénoliques qui se trouvent dans les antioxydants. Il contient d'ailleurs l'ergothionéine qui est un acide aminé qui contribue à l'activité anti-oxydante et il a été prouvé que des extraits de pleurote auraient un effet anti-tumeur sur certaines cellules cancéreuses du corps humain.
- Ils contiennent cinq fois plus de protéines et de deux à cinq fois plus de fibres alimentaires que dans les autres champignons.

Pour 74 g : 26 calories, 2,5 g de protéines, 4,7 g de glucides, 0,3 g de lipides et 1,7 g de fibres alimentaires. Le pleurote contient d'ailleurs une panoplie de nutriments comme plusieurs vitamines telles que la vitamine B3, B2, B5, B1, B6 et B9. Ce champignon contient aussi du cuivre, du phosphore, du potassium, du fer ainsi que du zinc.



Gorga Champignons



info@lieninternational.com



Gorga Champignons



info@lieninternational.com



Gorga Champignons



Lyophylle de l'orme



Pleurotus Ulmarius/Hypsizygus

BIENFAITS

- Comme beaucoup de champignons, cette Pleurote est riche en ergothionéine et glutathion, puissants antioxydants.
- Ce champignon a des propriétés anti-microbiennes et antifongiques, notamment en raison de sa richesse en terpénoïdes.

Nameko



Pholiota Nameko

BIENFAITS

- Champignon de petite taille, marron et brillant de la famille des Strophariaceae, délicieux et très gustatif.
- Favorise la lute contre le Sarcoma 180 et favorise la résistance contre le staphylocoque.

Chestnut



Pholiota adiposa

BIENFAITS

- Champignon de petite taille, marron et brillant de la famille des Strophariaceae, délicieux et très gustatif.
- Favorise la lute contre le Sarcoma 180 et favorise la résistance contre le staphylocoque.

Pour 74 g : 26 calories, 2,5 g de protéines, 4,7 g de glucides, 0,3 g de lipides et 1,7 g de fibres alimentaires. Le pleurote contient d'ailleurs une panoplie de nutriments comme plusieurs vitamines telles que la vitamine B3, B2, B5, B1, B6 et B9. Ce champignon contient aussi du cuivre, du phosphore, du potassium, du fer ainsi que du zinc.

Proteines 20%, carbohydrates 66%, niacin 73mg/100 gr, thiamin 19 mg/100gr, riboflavin 15 mg/100gr, fibres 6%.

Proteines 20%, carbohydrates 66%, niacin 73mg/100 gr, thiamin 19 mg/100gr, riboflavin 15 mg/100gr, fibres 6%.



Gorga Champignons



info@lieninternational.com



Gorga Champignons



info@lieninternational.com



Gorga Champignons





Hericium Erinaceus

Champignon polypore distinctif par sa forme, son goût de homard et son arôme.

BIENFAITS

- Anti-cancérigène, il réduit la croissance des cellules cancéreuses.
- Réduction de la tension artérielle, amélioration des niveaux de LDL et HDL.
- Réduction des niveaux d'anxiété et de dépression.
- Neuro-protection, il protège et répare les cellules cérébrales.
- Clarté mentale, amélioration de la cognition et éveil.

Protéines: 31,7 g/100 g, Carbohydrates 17,6 g/ 100 g, Energie 233 kcal/ 100 g. Apports en fer, calcium, magnésium, phosphor, potassium, riboflavin, ergosterol.



Hericium Coralloides

Champignon polypore distinctif par sa forme, son goût de homard et son arôme.

BIENFAITS

- Anti cancéreux, il réduit la croissance des cellules cancéreuses.
- Réduction de la tension artérielle, amélioration des niveaux de LDL et HDL.
- Réduction des niveaux d'anxiété et dépression.
- Neuro-protection, il protège et répare les cellules cérébrales.
- Clarté mentale, amélioration de la cognition et éveil.

Protéines: 31,7 g/100 g, Carbohydrates 17,6 g/ 100 g, Energie 233 kcal/ 100 g, Apports en fer, calcium, magnésium, phosphor, potassium, riboflavin, ergosterol.



Hericium Abietis

Champignon polypore distinctif par sa forme, son goût de homard et son arôme.

BIENFAITS

- Anti cancéreux, il réduit la croissance des cellules cancéreuses.
- Réduction de la tension artérielle, amélioration des niveaux de LDL et HDL.
- Réduction des niveaux d'anxiété et dépression. Neuro-protection, il protège et répare les cellules cérébrales.
- Clarté mentale, amélioration de la cognition et éveil.

Protéines: 31,7 g/100 g, Carbohydrates 17,6 g/ 100 g, Energie 233 kcal/ 100 g, Apports en fer, calcium, magnésium, phosphor, potassium, riboflavin, ergosterol.



Gorga Champignons



info@lieninternational.com



Gorga Champignons



info@lieninternational.com



Gorga Champignons



Carie jaune



Hericium Americanum

Champignon polypore distinctif par sa forme, son goût de homard et son arôme.

BIENFAITS

- Anti cancérigène, il réduit la croissance des cellules cancérigènes.
- Réduction de la tension artérielle, amélioration des niveaux de LDL et HDL.
- Réduction des niveaux d'anxiété et de dépression. Neuro-protection, il protège et répare les cellules cérébrales.
- Clarté mentale, amélioration de la cognition et éveil.

Protéines: 31,7 g/100 g, Carbohydrates 17,6 g/ 100 g, Enérgie 233 kcal/ 100 g. Apports en fer, calcium, magnésium, phosphor, potassium, riboflavin, ergosterol.

Pied bleu



Clitocybe nuda, Lepista nuda / Blewit

Champignon caractéristique par sa couleur bleue, sa chaire tendre sucrée et parfumée.

Les recettes autour du Pied-bleu sont nombreuses et variées, compagnon des viandes comme des légumes, seul persillé, en omelette...

Pied Violet



Clitocybe Sordida

Champignon caractéristique par sa couleur violet, sa chaire tendre sucrée et parfumée.

Les recettes autour du Pied-violet sont nombreuses et variées, compagnon des viandes comme des légumes, seul persillé, en omelette...



Gorga Champignons



info@lieninternational.com



Gorga Champignons



info@lieninternational.com



Gorga Champignons



Maitake



Grifola Frondosa

Le maïtaké est un champignon qui ressemble à un corail.

BIENFAITS

- On considère le maïtaké comme un champignon "tonique". En effet le maïtaké (Grifola frondosa) augmente la résistance de l'organisme à différents type de stress. En médecine traditionnelle chinoise, le maïtaké fait aussi partie des ingrédients de plusieurs préparations censées stimuler le système immunitaire. Les herboristes attribuent au maïtaké une action adaptogène (se dit d'une plante qui améliore la résistance de l'organisme aux divers stress éprouvés). Il s'agit de substances qui agissent sur le système immunitaire. Ces composés pourraient être utiles contre diverses maladies du système immunitaire dont le sida, la fatigue chronique. Probable action du maïtaké sur le cancer. On a pu observer une action antitumorale et immunomodulatrice des polysaccharides du maïtaké in vitro. Les polysaccharides pourraient stimuler le système immunitaire des cancéreux. Le maïtaké aurait une action sur la tension artérielle. La consommation de maïtaké pourrait avoir un effet légèrement hypotenseur ce qui expliquerait l'usage traditionnel de ce champignon pour prévenir les troubles cardiovasculaires.

Enoki



Flammulina velutipes / collybie à pied velouté

Champignon de petite taille semblable à des asperges.

BIENFAITS

- Favorise la lutte contre le Sarcoma 180 et le carcinoma Ehrlich. Selon certaines études Japonaises, ils ont des propriétés anticancérigènes.

Parfait pour accompagner des autres légumes cuits, du poisson ou du poulet. C'est aussi facile à préparer en petits cubes avec une sauce à base de crème.

Pour 74 g : 26 calories, 2,5 g de protéines, 4,7 g de glucides, 0,3 g de lipides et 1,7 g de fibres alimentaires. Le pleurote contient d'ailleurs une panoplie de nutriments comme plusieurs vitamines telles que la vitamine B3, B2, B5, B1, B6 et B9. Ce champignon contient aussi du cuivre, du phosphore, du potassium, du fer ainsi que du zinc.

Enoki Gold



Flammulina velutipes / collybie à pied velouté

Champignon de petite taille.

BIENFAITS

- Favorise la lutte contre le Sarcoma 180 et le carcinoma Ehrlich. Selon certaines études Japonaises, ils ont des propriétés anticancérigènes.

Parfait pour accompagner des autres légumes cuits, du poisson ou du poulet. C'est aussi facile à préparer en petits cubes avec une sauce à base de crème.



Gorga Champignons



info@lieninternational.com



Gorga Champignons



info@lieninternational.com



Gorga Champignons



Champignon laiteux

Morille des Pins / Chou-fleur

Shiitake



Calocybe indica

Calocybe indica, communément appelé champignon blanc laiteux, est une espèce de champignon comestible originaire de l'Inde.

BIENFAITS

- Il est riche en protéines, lipides, minéraux, fibres, glucides et est riche en acides aminés essentiels.

Il contient 32,3% de protéines et contient 41% de fibres brutes, différents types de vitamines, de minéraux.



Sparassis crispa

Ce champignon est une espèce de champignons basidiomycètes, cérébriformes distinctif par sa forme de chou-fleur.

BIENFAITS

- Ce champignon peut contenir au moins 43% de bêtaglucane.
- Il a prouvé son efficacité dans la lutte contre problèmes de poumons, seins, colon, ovaires, prostate, estomac et foie. De la même façon que son efficacité contre les microbes et bactéries.
- Il aide à la réparation de la peau en augmentant le collagène et en redisant la perte d'eau, et aussi ont le potentiel d'améliorer les capacités de cicatrisation des plaies des patients diabétiques.

Principes actifs: Polysaccharides, Vitamin D2, Glucosyl ceramide, 3-octanone, DL-3-octanol, 1-octen-3-ol, Betaglucan from dietary fiber, Phthalides, composés de terpénoïde.



Lentinula edodes

Champignon polypore de chapeau marron tacheté blanc.

BIENFAITS

- Ils contiennent de la lentinane qui est un polysaccharide isolé à partir du carpophore du mycélium des champignons shiitake. Il fait l'objet d'études comme immunostimulant et antinéoplasique, et est utilisé au Japon comme adjuvant contre le cancer de l'estomac; le shiitaké s'avère être un excellent fortifiant général et aurait une action bénéfique sur le système nerveux central, ainsi qu'une action anti-cancer. Très riche en glucides, le shiitaké contient en outre une substance anti-tumorale, le lentinane, un polysaccharide qui aurait en plus une action réductrice sur le cholestérol.

Protéines 13-18%, niacin 55mg/100 gr, thiamin 7,8 mg/ 100gr, riboflavin 5 mg/100gr, fibres 6-15%.



Gorga Champignons



info@lieninternational.com



Gorga Champignons



info@lieninternational.com



Gorga Champignons



Poule des bois



Laetiporus conifericola

Laetiporus est un genre de champignons basidiomycètes appartenant à la famille des Fomitopsidaceae.
Champignon de grande taille, distinctif par sa couleur orangée et brillante.

Champignon parfait pour déguster dans un omelette avec des échalotes.

Attention: certaines personnes peuvent être allergiques à ce champignon. La cause n'a pas encore été trouvée.

Reishi Rouge



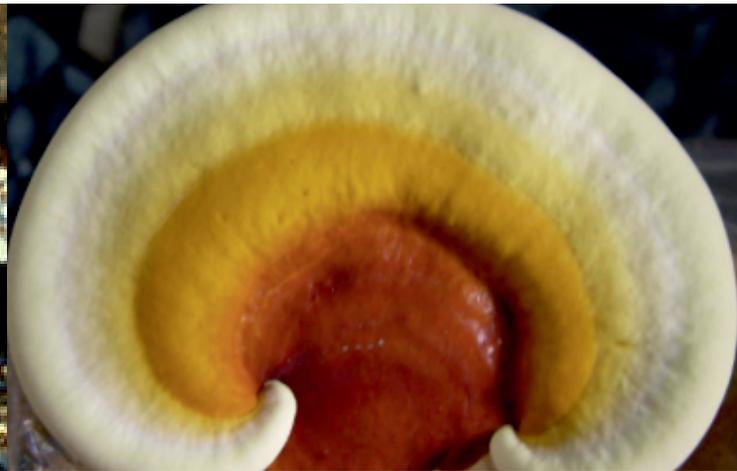
Ganoderma lucidum

Champignon polypore brun rouge foncé et texture boisée brillante.

BIENFAITS

- Nous ne pouvons pas nommer tous les bienfaits attribués à ce champignon cultivé depuis l'antiquité et appelé « Le champignon de 10,000 ans » utilisé comme fortifiant ou stimulant immunitaire.
- Ceci est un champignon qui n'est pas comestible due à sa dureté et son goût aigre. Il est consommé en poudre (gélules, soupe, smoothie ou thé).
- On lui prête surtout des propriétés anticancéreuses qui ont été partiellement confirmées par des études scientifiques. Son efficacité contre l'activité du VIH a aussi été montrée par certaines études. Plusieurs composés présents dans Ganoderma lucidum ont été isolés. Parmi ceux auxquels on associe une activité anti-VIH, on trouve le ganodériol F, le ganodermanontriol, et des terpènes comme le ganodermanondiol et l'acide ganolucidique.

Reishi Jaune



Ganoderma curtisii

Champignon polypore jaune foncé et texture boisée brillante.

BIENFAITS

- Nous ne pouvons pas nommer tous les bienfaits attribués à ce champignon cultivé depuis l'antiquité et appelé « Le champignon de 10,000 ans » utilisé comme fortifiant ou stimulant immunitaire .
- Ceci est un champignon qui n'est pas comestible due à sa dureté et son goût aigre. Il est consommé en poudre (gélules, soupe, smoothie ou thé).
- On lui prête surtout des propriétés anticancéreuses qui ont été partiellement confirmées par des études scientifiques. Son efficacité contre l'activité du VIH a aussi été montrée par certaines études. Plusieurs composés présents dans Ganoderma curtisii ont été isolés. Parmi ceux auxquels on associe une activité anti-VIH, on trouve le ganodériol F, le ganodermanontriol, et des terpènes comme le ganodermanondiol et l'acide ganolucidique.

Reishi Noir



Ganoderma Formosanum

Champignon polypore noir et texture boisée brillante.

BIENFAITS

- Nous ne pouvons pas nommer tous les bienfaits attribués à ce champignon cultivé depuis l'antiquité et appelé « Le champignon de 10,000 ans » utilisé comme fortifiant ou stimulant immunitaire .
- Ceci est un champignon qui n'est pas comestible due à sa dureté et son goût aigre. Il est consommé en poudre (gélules, soupe, smoothie ou thé).
- On lui prête surtout des propriétés anticancéreuses qui ont été partiellement confirmées par des études scientifiques. Son efficacité contre l'activité du VIH a aussi été montrée par certaines études. Plusieurs composés présents dans Ganoderma Formosanum ont été isolés. Parmi ceux auxquels on associe une activité anti-VIH, on trouve le ganodériol F, le ganodermanontriol, et des terpènes comme le ganodermanondiol et l'acide ganolucidique.



Gorga Champignons



info@lieninternational.com



Gorga Champignons



info@lieninternational.com



Gorga Champignons



Reishi Hemlock

Reishi - Louche de petit-enfant

Reishi résineux



Ganoderma Tsugae

Champignon polypore rougeâtre et texture boisée brillante.

BIENFAITS

- Nous ne pouvons pas nommer tous les bienfaits attribués à ce champignon cultivé depuis l'antiquité et appelé « Le champignon de 10,000 ans » utilisé comme fortifiant ou stimulant immunitaire.
- Ceci est un champignon qui n'est pas comestible due à sa dureté et son goût aigre. Il est consommé en poudre (gélules, soupe, smoothie ou thé).
- On lui prête surtout des propriétés anticancéreuses qui ont été partiellement confirmées par des études scientifiques. Son efficacité contre l'activité du VIH a aussi été montrée par certaines études. Plusieurs composés présents dans Ganoderma tsugae ont été isolés. Parmi ceux auxquels on associe une activité anti-VIH, on trouve le ganodériol F, le ganodermanontriol, et des terpènes comme le ganodermanondiol et l'acide ganolucidique.



Ganoderma Neo-Japonicum

Champignon polypore rougeâtre et texture boisée brillante.

BIENFAITS

- Nous ne pouvons pas nommer tous les bienfaits attribués à ce champignon cultivé depuis l'antiquité et appelé « Le champignon de 10,000 ans » utilisé comme fortifiant ou stimulant immunitaire .
- Ceci est un champignon qui n'est pas comestible due à sa dureté et son goût aigre. Il est consommé en poudre (gélules, soupe, smoothie ou thé).
- On lui prête surtout des propriétés anticancéreuses qui ont été partiellement confirmées par des études scientifiques. Son efficacité contre l'activité du VIH a aussi été montrée par certaines études. Plusieurs composés présents dans Ganoderma Neo-Japonicum ont été isolés. Parmi ceux auxquels on associe une activité anti-VIH, on trouve le ganodériol F, le ganodermanontriol, et des terpènes comme le ganodermanondiol et l'acide ganolucidique.



Ganoderma Resinaceum

Champignon polypore rougeâtre et texture boisée brillante.

BIENFAITS

- Nous ne pouvons pas nommer tous les bienfaits attribués à ce champignon cultivé depuis l'antiquité et appelé « Le champignon de 10,000 ans » utilisé comme fortifiant ou stimulant immunitaire .
- Ceci est un champignon qui n'est pas comestible due à sa dureté et son goût aigre. Il est consommé en poudre (gélules, soupe, smoothie ou thé).
- On lui prête surtout des propriétés anticancéreuses qui ont été partiellement confirmées par des études scientifiques. Son efficacité contre l'activité du VIH a aussi été montrée par certaines études. Plusieurs composés présents dans Ganoderma Resinaceum ont été isolés. Parmi ceux auxquels on associe une activité anti-VIH, on trouve le ganodériol F, le ganodermanontriol, et des terpènes comme le ganodermanondiol et l'acide ganolucidique.



Gorga Champignons



info@lieninternational.com



Gorga Champignons



info@lieninternational.com



Gorga Champignons



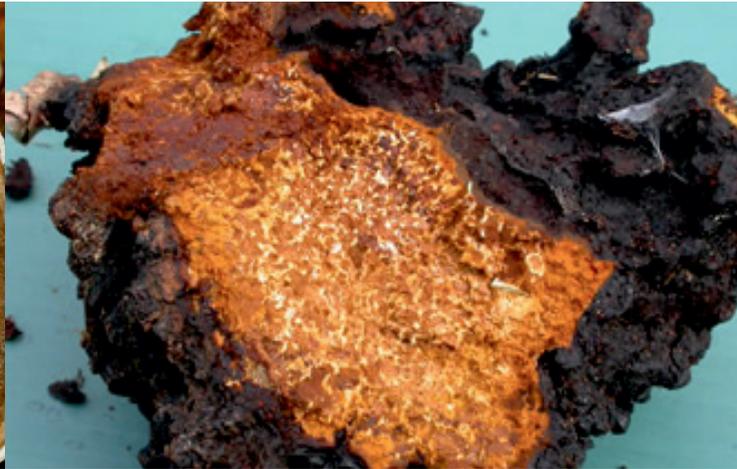
Tramète versicolore



Tramets versicolor

BIENFAITS

Chaga



Inonotus Obliquus

BIENFAITS

- Le Chaga est considéré comme un champignon médicinal qui a sa place en médecine populaire en Russie et en Europe de l'Est. Il semble qu'il concentre la bétuline et l'acide bétulinique. Il aurait également des propriétés anti-inflammatoires. D'après les tenants des pseudo-médecines, le Chaga aurait de nombreuses vertus médicinales. En raison de l'activité hypoglycémisante des polysaccharides, la prudence doit être de mise pour ceux qui sont sujets à l'hypoglycémie.
- Puissant tonique immunitaire, un super-aliment contenant un taux très élevé d'antioxydants provenant de la mélanine, d'où sa réputation pour ses propriétés anti-cancer et anti-inflammatoire. Riche en B glucans, le chaga agit de façon positive sur le cholestérol et aura un effet hypotenseur. Il équilibre le taux de sucre dans le sang, ce qui aidera les gens souffrant de diabète. Le chaga est aussi réputé pour son action positive sur le système digestif dont les ulcères d'estomac et les gastrites..

Cordyceps



Cordyceps Militaris

BIENFAITS

- Maladies respiratoires. Des résultats d'études cliniques menées en Chine indiquent que le cordyceps peut être utile pour soulager les symptômes de plusieurs maladies respiratoires, notamment la bronchite chronique et l'asthme.
- Performances sportives chez les athlètes.
- Augmentation de l'énergie physique, bons résultats pour augmenter l'énergie vitale et physique de personnes âgées et celle de sujets souffrant de maladie cardiaque chronique. Stimulation de la fonction sexuelle.
- Reins. Le cordyceps peut protéger les reins contre les effets toxiques de certains médicaments et stimuler leur fonctionnement chez des patients souffrant d'insuffisance rénale.



Gorga Champignons



info@lieninternational.com



Gorga Champignons



info@lieninternational.com



Gorga Champignons

