



jus de betterave rouge

Ingrédients

100 % jus de betterave rouge lactofermenté issu de culture biologique ou biodynamique.
Les betteraves sont sélectionnées, lavées et pressées immédiatement après la récolte.

Caractéristiques

Le jus de betterave rouge Pajottenlander est caractérisé par une couleur rouge-mauve foncé.
Le goût est doux et frais.
Le jus de betterave rouge peut donner une couleur rosée à l'urine !

Propriétés

La couleur rouge des betteraves rouges est liée à la présence d'**anthocyanes**, ces substances améliorent le métabolisme et la respiration cellulaire. Les cellules cancérogènes se développent surtout dans un milieu pauvre en oxygène; les anthocyanes combinées à de l'exercice en plein air et une respiration profonde et consciente, créent un milieu riche en oxygène, ce qui freine le développement de cellules cancérogènes. Les anthocyanes procurent une protection naturelle contre les maladies cardiovasculaires et aident à combattre le mauvais cholestérol.

Le jus de betterave rouge contient énormément de **minéraux et vitamines** : potassium, calcium, magnésium, manganèse, vitamines A, B1, B2, B3, C, P, ... fer et acide folique. Le jus de betterave rouge est spécifiquement conseillé en cas d'anémie, d'hypotension et stimule le fonctionnement des glandes à sécrétion interne.

La **bétaïne** est une substance lipotrophe qui, en augmentant la production de lécithine, empêche l'accumulation de graisses dans le foie et permet une meilleure solubilité du cholestérol.

La **choline** est une autre substance active présente chez la betterave rouge, la choline a un effet positif sur la régénération des cellules du foie (ou cellules hépatiques).

Les betteraves rouges sont des légumes **riches en nitrates**.
Les nitrates se transforment en **monoxyde d'azote NO**. Le corps produit également du NO.
En 1998, trois chercheurs américains ont reçu le prix Nobel de médecine pour leurs découvertes concernant le rôle du monoxyde d'azote dans le système cardiovasculaire.

Rôle du NO :

- Aide à réguler la pression sanguine
- Augmente l'endurance grâce à une utilisation plus efficace de l'oxygène
- Protection puissante contre les infections
- Une molécule importante dans le système nerveux



Valeur nutritive par 100 ml	
Energie	181 kJ / 43 kcal
Matières grasses	<0,5 g
- dont acides gras saturés	0 g
Glucides	8,5 g
- dont sucres (naturellement présents)	7 g
Protéines	1 g
Sel (naturellement présent)	0,05 g
Vitamine C	52 mg (65%AR*)
Potassium	290 mg (15%AR*)
*AR = Apports de référence	



jus de betterave rouge

Des chercheurs britanniques ont été impressionnés par les effets sur **l'endurance** des sportifs buvant du jus de betterave rouge. Ils ont conclu qu'une telle amélioration de l'endurance ne peut être atteinte d'aucune autre façon.

Le professeur **Hespel** de la KUL mène des recherches sur les effets positifs de la consommation de jus de betterave rouge.

Beaucoup de **sportifs de haut niveau** boivent déjà du jus de betterave rouge Pajottenlander. La quantité recommandée est de 1/2 litre par jour, à boire en petites quantités durant la journée, la première portion au matin, à jeun.

Pourquoi opter pour le jus de betterave au lieu de suppléments ?

Les substances actives agissent en synergie !

Comme mentionné précédemment, les betteraves rouges sont riches en anthocyanes, minéraux, vitamines, bêtaïne,... Toutes ces substances réunies permettent l'action bénéfique des betteraves rouges.

Pourquoi opter pour du jus de betterave rouge biologique ?

Tous les fruits et légumes utilisés dans les jus et les préparations de fruits Pajottenlander sont issus de l'agriculture biologique ou biodynamique, avec une traçabilité transparente et un contrôle assuré par Integra (Tüv) BE-BIO-02. Les nitrates et autres substances contenues dans les betteraves rouges sont d'origine naturelle et ne proviennent pas d'engrais de synthèse. Les substances naturelles sont mieux assimilées par l'organisme.

Est-ce que les nitrates sont nocifs pour la santé ?

Les nitrates sont en partie transformés en nitrites. Les nitrites peuvent réagir avec des protéines de poisson ou de fruits de mer pour former des nitrosamines. Ces substances sont nuisibles pour l'organisme car elles peuvent être cancérigènes. Les betteraves rouges contiennent beaucoup de vitamine C ainsi que d'autres antioxydants qui préviennent la conversion des nitrates en nitrites et en nitrosamines cancérigènes.

La lactofermentation

Le jus de betterave rouge Pajottenlander est lactofermenté. Le jus est inoculé avec une sélection de bactéries afin de transformer les glucides en sucres et ensuite en acides lactiques. Ce procédé produit surtout des **ferments lactiques dextrogyres (L+)**.

La lactofermentation rend le jus très digeste et le goût est agréablement doux et frais.

Plus d'explications sur le procédé de lactofermentation est disponible dans la rubrique 'jus de santé'.

! Les légumes lactofermentés ne contiennent pas de lait ou de produits laitiers et sont exempts de lactose !

Cures de jus

Le jus de betterave rouge Pajottenlander se prête très bien aux cures de jus ou aux jeûnes à base de jus, plus d'informations dans la rubrique 'actualités - cure de jus'.

Les betteraves rouges en médecine

Hildegard von Bingen citait dans un de ses livres : 'Lorsque les fluides corporels font renfler la peau jusqu'à former des bosses, la personne malade doit manger des betteraves qui feront disparaître les renflements'.

Dodoens conseillait le jus de betterave rouge pour purifier l'estomac. 'Rode bieten als spijs gegeten 'opent die verstoptheyt van der lever ende van der milten'.



jus de betterave rouge

Les betteraves rouges sont un constituant important dans le fameux régime Moerman.

Le médecin autrichien R.Breuss recommande le jus de betterave rouge en cas de cancer et de leucémie. Le jus de vitalité Pajottenlander est basé sur la recette originale de Breuss.

Prix de vente recommandé à partir du 1 janvier 2018

jus de betteraves rouges 0,75 L € 2,45