



Poudre de Lait de Jument lyophilisé

Le lyophilisat de lait de jument est un complément alimentaire sans colorant et sans conservateur, élaboré par procédé de lyophilisation du lait de jument issu de l'agriculture biologique.

Le lait de jument BIO est issu de la jumenterie de la race des Haflinger, répondant à tous les critères de sécurité vétérinaire et sanitaire de production. La production du printemps est réservée entièrement pour la croissance du poulain et une petite partie sera prélevée pendant la période estivale pour la consommation humaine en complément alimentaire. Les chevaux profitent de plusieurs dizaines d'hectares de prairie dans un milieu bocageux, l'hiver ils sont nourris avec un foin de très haute qualité en fauchage traditionnel et récolté sur l'exploitation.

Les contrôles qualités de la jumenterie ainsi que leur fréquence sont effectués en fonctions des normes réglementaires.

La lyophilisation est un procédé de déshydratation à basse température et vide d'air important, qui permet une bonne conservation des éléments nutritifs essentiels, des vitamines, des acides gras ainsi que des qualités organoleptiques du produit.

Les garanties données aux produits Parallèle Vitale sont :

- Le respect de l'environnement,
- Le respect du monde végétal,
- Le respect du monde animal,
- Le développement durable,
- La philosophie de développement et de production se coiffe d'un label supplémentaire voué aux consommateurs et attendant à un contrôle rigoureux de l'entreprise par un organisme certificateur agréé, ECOCERT sas. qui vient donc authentifier et valoriser la qualité des produits et de la filière de production,
- Des matières premières de haute qualité biologique,
- Une production sous assurance qualité,
- Des contrôles analytiques stricts.

CERTIFIE par ECOCERT FRANCE selon le Règlement (CEE) N°2092/91 DU CONSEIL

(Cahier des Charges Européen attendant au mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits et les denrées alimentaires)

Les études de l'INRA confortent la thèse de Martine HUGON de l'école nationale vétérinaire de TOULOUSE « Le lait de jument », pour le doctorat vétérinaire Diplômée d'État qui détaille la composition biochimique du lait de jument et son activité naturelle sur notre organisme.

COMPOSITION BIOCHIMIQUE: Le lait de jument est le lait qui se rapproche le plus du lait de la Femme. C'est un des laits les plus pauvres en Matière Sèche (M.S) et en Matière Azotée (M.A) respectivement 100 g et 22 g par kilo, comme le lait maternel.

C'est un des laits les plus pauvres en Matières Grasses (M.G) : 15 g par kilo. C'est un lait riche en lactose (60 g par kilo), comme le lait maternel.

C'est un lait de haute valeur biologique car riche en acides aminés essentiels et en acides gras insaturés. Il contient près de 40 nutriments. L'énergie provient pour 50 % du lactose et 25 % des lipides, ce qui explique une valeur énergétique plus faible (inférieure à 600 kcal /litre) que celle des laits riches en matières grasses.

PROPRIETES DU LAIT DE JUMENT : La haute valeur biologique du lait de jument, sa bonne digestibilité et assimilation sont liées à sa composition biochimique particulière :

- Grande digestibilité de la matière azotée : lait albumineux et floculation fine des protéines,
- Grande digestibilité de la matière grasse : lait pauvre en graisse, riche en acides gras à courte chaîne et ayant un point de fusion bas,
- Richesse des nutriments essentiels : part importante des acides gras poly insaturés, apport de vitamines A, B et surtout C et richesse en acides aminés essentiels,
- Richesse en lactose stimulant la synthèse du groupe des vitamines B et l'activité du « Bifidus » dans le gros intestin,
- Richesse en lysozyme : action antibactérienne in situ.

La haute valeur nutritive du lait de jument fait, qu'il peut être conseillé comme aliment revitalisant et régénérateur aux personnes convalescentes, âgées, stressées ou simplement soucieuses de leur équilibre physique.

UTILISATION PEDIATRIQUE : Le lait de la mère est irremplaçable. Mais parfois les mamans ne peuvent pas allaiter. Elles s'orientent alors vers des laits maternisés. Ces laits, aussi proches soient-ils du lait maternel, ne sont pas toujours suffisants pour « démarrer » la croissance de l'enfant. Dans ce cas, avec l'accord du pédiatre, il est possible d'ajouter du lait de jument dans le biberon. D'autres enfants ne supportant pas le lait maternisé qu'ils régurgitent ou même repoussent. Là aussi, il est possible d'essayer le lait de jument beaucoup plus digeste. Le lait de jument est le lait dont la composition biochimique se rapproche le plus de celui de la femme.

UTILISATION COSMETIQUE : Sa richesse en acides gras essentiels et en phospholipides participent avec la vitamine A au maintien de nombreuses fonctions physiologiques, comme la cicatrisation des muqueuses. L'alpha-lactalbumine protéine présente en grande quantité participe à la multiplication cellulaire. Les glycoprotéines présentes dans le lait de jument lui confèrent des vertus antirides et filmogènes. Il est également riche en cystine un acide aminé qui joue sur le ralentissement du vieillissement cutané. Ses particularités font du lait de jument biologique un ingrédient particulièrement intéressant en cosmétologie.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeur énergétique :	500 Kcal 2093 Kj
Protéines :	22 g
Glucides (lactose) :	60 g
Lipides :	15 g
Sodium :	1,48 g
Vitamines : essentiellement les vitamines A, E, C, B1, B2, B12	
Calcium :	97,82 g
Phosphore :	76,09 g
Magnésium :	7,56 g
Fer :	104,78 mg