

## L'eau de bouleau fraîche de Lozère est arrivée

L'eau de bouleau se consomme sous forme de cure durant 1 à 4 semaines à hauteur d'1 litre par semaine par personne. Il est important de la consommer la plus fraîche possible afin de ne pas perdre les bienfaits de cette eau et de ne pas altérer le goût de la sève (c'est un produit vivant qui travaille!). Il est possible de la congeler pour préserver ses propriétés optimales tout au long de la cure.

Communiqué de Presse

21/03/2016

**Boire 1/2 verre pur chaque matin à jeun (environ 15cl).**

Les effets bienfaiteurs de la sève de bouleau sont nombreux :

Après «l'encrassage» de l'hiver, cette cure permet d'**éliminer toutes les mauvaises toxines** accumulées.

La sève de bouleau est source de minéraux, de phytohormones et d'acides aminés nombreux, elle vous permettra de **refaire le plein en énergie**.

La cure à la sève de bouleau est **dépurative, drainante et diurétique**.

**Durée optimale de cure conseillée :**  
3 semaines (soit 3 litres par personne)



**Le partenariat avec Christophe Vidal**

Christophe Vidal dans une démarche tournée vers l'agriculture et la production durable, vous propose ici une **eau fraîche de bouleau de Lozère non pasteurisée**.

Elle est **récoltée à plus de 1000m d'altitude** sur la petite commune de Noalhac en Lozère dans un environnement protégé.

**Elle est certifiée bio.**

**Nouveauté 2016 :**

**Une cure achetée = 3 arbres plantés**



**Tous les détails sur l'eau de bouleau fraîche sont sur [BienManger.com](http://BienManger.com)**

Contact presse : Clémence Haddad - [clemence.haddad@bienmanger.com](mailto:clemence.haddad@bienmanger.com) - 04 66 32 13 25

Depuis 15 ans, BienManger.com recherche dans chaque région et dans chaque pays des produits aux saveurs authentiques et sélectionne pour vous les meilleurs. Nous vous proposons aujourd'hui un catalogue de plus de 5200 produits allant de la grande tradition gastronomique française aux dernières tendances culinaires. Chacun de ces produits est le fruit de l'expérience et des savoir-faire de plus de 750 artisans et professionnels des métiers du goût partenaires de notre site.