

Les principes de l'alimentation vivante,

La valeur ajoutée de l'alimentation vivante réside dans le fait qu'elle n'est pas transformée, ni par la chaleur ni par tout autre procédé. Les aliments gardent intacts leur nutriments : enzymes, vitamines, minéraux, oligo-éléments, acides aminés ect...

(À savoir : les enzymes sont détruits à partir de 42°)

La « sagesse » et l'alchimie des végétaux interagissent avec l'intelligence de nos cellules et fournissent ainsi à notre organisme une énergie immédiate sans production d'acides et de résidus.

Lorsqu'on mange des aliments cuits c'est l'organisme qui doit fournir l'énergie et les enzymes pour la digestion et le métabolisme, donc peu d'énergie et beaucoup de déchets (source d'acidose, de maladies et d'obésité...)

A la cuisson, il se crée les « molécules de Maillard », totalement indigestes, ce qui provoque (entre autres) un phénomène particulier : la leucocytose digestive (augmentation du nombre de globules blancs, comme si le corps ne reconnaissait pas les molécules cuites!

Ce qui demande aussi beaucoup d'énergie au corps et qui explique la fatigue durant la digestion.

Un aliment VIVANT fournit à nos cellules un spectre de tous les nutriments indispensables, de l'oxygène, de l'eau hautement structurée. Nos cellules peuvent ainsi être nettoyées et détoxifiées et se régénérer, elles seraient même capables d'aller réparer notre ADN...

Serait-ce une nouvelle thérapie ?

APPORTEZ DE LA VIE DANS VOTRE ASSIETTE !



L'Alimentation Vivante est une cuisine créative et pleine de sagesse, elle répond au langage subtile de nos émotions et de notre corps et le nourrit de la façon la plus adaptée à chaque repas en lui permettant de s'épanouir chaque jours...''

Les ateliers culinaires sont documentés par quelques bases d'hygiénisme. L'intervention de Dominique est possible pour la compréhension des réels besoins du corps humain, hygiénisme et en iridologie selon Hippocrate.



DROSANA NASSO

Hygiéniste, esthéticienne, Alchimiste en alimentation crue

DOMINIQUE BOMBINO

Hygiéniste et iridologue

INSTITUT BIO VISLAVIE

40, place guillaume II- L-1648 Luxembourg

Tél : 00352 26 47 84 44 - 00352 691 73 00 00

info@vislavie.lu

Découvrez le site dédié à la beauté naturelle à la santé et à L'alimentation vivante

www.vislavie.lu

page FB **Vislavie Institut bio**

DECOUVREZ L'ALIMENTATION VIVANTE



Découvrez les bases d'une alimentation saine, facile, créative.

**UNE ALIMENTATION DE
SANTÉ ET DE
RÉGÉNÉRATION**

Riche en couleurs et en nutriments.

**Une révolution dans la manière de
préparer, de penser et d'élaborer un
repas,**

**C'est une cuisine principalement sans
cuisson, sans produit raffiné, sans
gluten, et vegan**

L'ALCHIMIE DU CRU

L'ALCHIMIE DU CRU EST UNE ALIMENTATION D'ÉVEIL DE LA CONSCIENCE...

Les saveurs des aliments crus sont intenses, les couleurs vives, et les arômes subtils et raffinés

C'est l'unique Alimentation de régénération (cellulaires, psychiques, émotionnelles et énergétiques...).

C'est l'alimentation d'Abondance, de joie et de Légèreté.



DECouvrez LES GRAINES GERMEES

Le germeur est le "potager intérieur" de l'Alimentation Vivante, simple et très pratique, il permet de récolter des jeunes pousses d'une fraîcheur et d'une qualité nutritionnelle incomparable! (x1000 les nutriments). Comment préparer ces jeunes pousses facilement et comment les incorporer à notre alimentation quotidienne.



*Herbe de blé
Jus verts*



*Des nutriments frais et
riches et vivifiants*

LES BASES DE LA CUISINE VIVANTE:

Comment réaliser facilement des recettes délicieuses, riches en goût, en nutriments et en couleur, de l'entrée au dessert. Découvrez aussi les légumes fermentés, les « faux-mages » pour remplacer les fromages et tous les produits laitiers ! Des desserts hallucinants ! Ajoutez en un tour de main des aliments vivants dans votre cuisine et surprenez vos proches!



*Des desserts faciles et
savoureux et rapides*



*Des plats surprenants
qui comblent les papilles*

LA DESHYDRATATION

Une manière originale de transformer et de conserver vos aliments à basse température (42° pour préserver les enzymes). "Cru'siner" des crackers salés et sucrés, du pain essénien, des barres céréalières des chips de légumes irrésistibles, des graines croustillantes pour l'apéritif, des cuirs de jus, pour faire des délicieux bonbons sans sucres ! Une merveille pour les enfants et les parents !



Granola sarrasin et fruits



Chips de légumes



Retrouvez votre vraie nature, celle de la santé !

Découvrez comment apporter **en douceur** des aliments «cru» dans votre quotidien, avec des jus, des préparations simples rapides et délicieuses, à la portée de tous.

Découvrez aussi comment remplacer les produits laitiers, les sucres transformés, les protéines animales et cela sans frustrations mais avec encore plus de plaisir !

**Enfin le
Plaisir de la bouche qui fait du bien à notre
corps ! Avec en plus ...
Régénération garantie !**

Diverses possibilités vous sont offertes, sous forme de Stage découverte, de mini conférences, d'ateliers journée et week end

Des ateliers à domicile, adaptés à vos besoins.

Des ateliers spécifiques, sur demande pour optimiser l'utilisation de l'extracteur à jus JAZZ MAX par exemple ! **Faites vos demandes !**