

COMPLÉMENT ALIMENTAIRE

diamistab

HUILE DE SON DE RIZ CANNELLE¹, CHROME²

CONTRÔLE DU SUCRE

²Équilibre de la glycémie

¹Transformation des sucres en énergie

¹Cœur & ¹circulation

Diamistab est un complément alimentaire innovant à base d'huile de son de riz, cannelle, et chrome, qui joue un rôle significatif dans le maintien **d'une glycémie normale et dans le métabolisme des glucides.**



CONSEIL D'UTILISATION
2 à 3 capsules par jour,
par voie orale
1 matin, midi et soir
avant les repas



Disponible en piluliers de 60 et 100 capsules



Notre naturalité, votre bien-être

info 04 90 04 70 75 • www.ltlabo.fr

Espace Entreprises • 84400 Gargas • Provence (F)



La cannelle concentrée x4

La cannelle contient des polyphénols : trois polymères polyphénoliques hydrosolubles, des procyanides de type A, et le MCHP (Polymère de méthylhydroxy chalcone) qui stimulent les cellules pour qu'elles assimilent les sucres.

La cannelle est précieuse pour ses actions :

- **Sur le métabolisme du glucose.** Contribue à maintenir un niveau normal de sucre dans le sang
- **Sur le système cardiovasculaire.** Contribue au bon fonctionnement du cœur et à une bonne circulation. Aide à purifier le sang
- **Antioxydantes**

Le chrome

- **Contribue au maintien d'une glycémie normale**
- **Participe au métabolisme des macronutriments**

La glycémie est la concentration de glucose dans le sang. **Le sucre est le carburant de notre organisme mais il ne doit pas rester dans le sang au-delà de la concentration d'environ 1 g/litre (gramme de glucose par litre de sang).**

Les valeurs de glycémie varient selon l'état nutritionnel et le stress, en particulier la différence entre la glycémie à jeun et après un repas. **Une glycémie est considérée comme normale si elle est comprise entre 0,74 g/l et 1,06 g/l.** De façon générale il est préférable de consommer des aliments à index glycémique bas (l'index glycémique permet de comparer le pouvoir hyperglycémiant de portions d'aliments qui renferment le même poids de glucides. Il nous dit simplement à quelle vitesse le glucose de cet aliment se retrouve dans le sang).

L'huile de son de riz

Elle contient plus d'**une centaine d'antioxydants.**

Elle est l'huile végétale alimentaire la plus **concentrée en gamma oryzanol, un type spécifique de stérols végétaux.** Elle contient également de **la vitamine E, des polyphénols, dont les acides alpha lipoïque et acide férulique,** des enzymes (dont la SOD et le co-enzyme Q10), des caroténoïdes (bêta-carotène, lycopène, lutéine...) et des minéraux (magnésium, phosphore...).

L'acide lipoïque, contenu dans l'huile de son de riz est naturellement présent dans nos cellules et appartient à un complexe d'enzymes qui aide les cellules à transformer les réserves générées à partir des sucres en énergie.