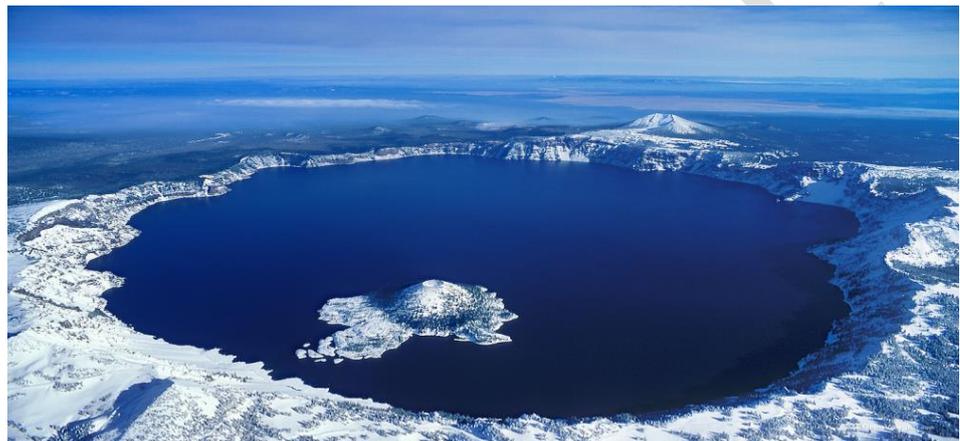




## Aphanizomenon : La source de votre bien-être

### LOCALISATION

Le **lac Klamath** est un écosystème unique au monde situé dans une région montagneuse préservée près du parc national de Crater Lake. (Oregon – Ouest des États-Unis).



Le **lac Klamath**, ancré dans un sol volcanique profond, est alimenté par un réseau de cours d'eau, de sources vierges et plus particulièrement par **Crater Lake**. Celui-ci, issu d'une caldera volcanique est situé à plus de 2400 m d'altitude et est uniquement alimenté par les eaux pluviales et la fonte des neiges dont les chutes peuvent atteindre 3 m d'épaisseur, ce qui apporte au Crater Lake une eau d'une très grande qualité.

Cette eau « percole » au travers du plancher volcanique situé 600 m plus bas, se charge au passage de nombreux minéraux et oligo-éléments et vient alimenter par résurgence le **lac Klamath**.



C'est dans cet environnement que l'**Aphanizomenon Flos-Aquae** (que nous appellerons AFA), microalgue bleue verte, se développe et se nourrit de ces sédiments volcaniques riches en minéraux présents en suspension, ce qui lui confère des propriétés nutritionnelles uniques. L'étude de cette algue et la découverte de sa composition exceptionnelle de **115 micronutriments** en fait l'un des aliments les plus complets connus à ce jour.

Le profil nutritionnel de cette microalgue sauvage et organique est impressionnant. L'AFA contient non seulement **20 acides aminés**, mais fournit également une source complète de **protéines**, contient également des **acides gras essentiels**, ainsi que des **vitamines**, des **minéraux** et des **oligo-éléments** nécessaires, et surtout 2 éléments importants, dont l'activateur de l'énergie mentale, la **phényléthylamine** (PEA) et un pigment antioxydant très performant : la **phycocyanine**.

L'Aphanizomenon Flos Aquae est récoltée dans l'Upper Klamath Lake, le plus grand système lacustre d'eau douce d'Oregon.

[SYNERJ-HEALTH.COM](http://SYNERJ-HEALTH.COM)



## LA RÉCOLTE

Cette microalgue organique qui prolifère naturellement dans ce magnifique lac, s'épanouit chaque année vers la fin de juillet et à nouveau au milieu de l'automne.

Le lieu géographique de récolte est déterminé chaque jour par plusieurs critères : la densité sur place, le résultat du contrôle bactériologique effectué sur site avant chaque prélèvement, ainsi que le nombre d'heures d'ensoleillement afin d'assurer le meilleur taux de chlorophylle.

L'AFA est protégée tout au long du parcours de production, de sa récolte à l'embouteillage, afin de vous garantir un produit de la plus haute qualité. C'est un organisme fragile. Il faut un savoir-faire technologique sophistiqué pour récolter, refroidir, traiter et sécher de manière à préserver l'équilibre délicat des nutriments.

Notre fournisseur a développé en interne des engins de récolte uniques au monde, efficaces et respectueux de l'environnement, il est aussi titulaire d'un brevet qui contribue à la qualité exclusive de notre AFA.



L'AFA passe de la récolte, au refroidissement rapide, à plusieurs lavages, à l'élimination de l'eau, à la congélation rapide et au stockage ... le tout en quelques heures.



Un procédé de séchage à basse température -**Bioactive Dehydration**<sup>®</sup> (système breveté)- préserve les vitamines naturelles, les enzymes et autres phytonutriments. La qualité de ce système de séchage est supérieure à la lyophilisation, en particulier pour les nutriments thermosensibles tels que la chlorophylle et les enzymes. En outre, parce que les algues sont séchées à des températures inférieures à 40°C, elles sont qualifiées de «nourriture brute».

Notre fournisseur est une entreprise certifiée qui fonctionne selon des normes de qualités élevées.

Toutes les étapes de production sont surveillées et évaluées à tout moment par un personnel expérimenté, en respectant des directives strictes en matière d'hygiène (HACCP).



[SYNERJ-HEALTH.COM](http://SYNERJ-HEALTH.COM)

**SynerJ**  
Health

## LES CERTIFICATIONS

L'unité de conditionnement dépasse les normes les plus élevées de l'industrie agro-alimentaire, puisqu'elle a obtenu les certifications **USDA-organic**, **Kasher**, **Halal**, et **Paléo**, et que des contrôleurs de chacun de ces organismes de certifications viennent visiter les installations, en moyenne tous les 90 jours afin d'effectuer les relevés correspondants aux certifications visées.



Notamment, la norme **GMP** (Good Manufacturing Practice) est la norme étalon de l'industrie alimentaire. Cela signifie que les ingrédients sont soigneusement testés sans contaminants et 100% purs et que des tests de qualité indépendants sont effectués en complément des tests internes déjà existants, afin de s'assurer de fournir aux utilisateurs la meilleure qualité d'Aphanizomenon possible.

Les contrôles permanents en cours de production, ainsi que les audits externes et internes permettent d'optimiser constamment les exigences de qualité pour les processus de production. Notre fournisseur démontre ainsi son sérieux et le respect des certifications garantit l'une des meilleures qualités d'AFA disponibles sur le marché.



En réunissant le savoir-faire technique, les meilleures conditions de récolte, de multiples contrôles bactériologiques et des certifications draconiennes, **SynerJ-Health**<sup>®</sup> est certain de proposer à ses utilisateurs un produit de très grande et constante qualité.

Retrouvez tout ce savoir-faire et cette qualité dans notre gamme **AlphaONE**<sup>®</sup>, disponible en vrac et en gélules.



[SYNERJ-HEALTH.COM](http://SYNERJ-HEALTH.COM)

