



Dans une ère où la quête de bien-être et de nutrition naturelle est au cœur des préoccupations, les techniques de fermentation et de lactofermentation refont surface pour leurs bienfaits inestimables.

Ces processus, utilisés dans la production d'aliments fermentés comme le kimchi, le kéfir, le miso, la choucroute ou le yaourt, s'intègrent aujourd'hui dans un mode de vie moderne et plus conscient. Le Pianto CLASSIC s'inscrit dans cette mouvance, alliant tradition et science pour offrir un complément alimentaire unique de plus de 20 ingrédients, issu d'un long et doux procédé de fermentation.

Pianto CLASSIC : La révolution des postbiotiques grâce à la fermentation

Un complément unique !

Le Pianto Classic, issu d'un **processus de fermentation avancé**, se distingue notamment par sa **richesse en postbiotiques hautement assimilables**, des **composés métaboliques puissants** qui apportent des **bienfaits immédiats et durables pour la santé globale**. Découvrez comment la richesse de ce complément pourrait devenir un atout majeur dans vos recommandations thérapeutiques.

Fermentation vs. Lactofermentation

- La **fermentation** est un **processus naturel** où des **micro-organismes transforment des substrats organiques en éléments plus simples**. Ce processus **améliore** non seulement la **conservation des aliments**, mais **enrichit** aussi ces derniers en **nutriments essentiels** tout en favorisant une **meilleure digestion**.
- La **lactofermentation**, quant à elle, est une **sous-catégorie spécifique** de la **fermentation**. Elle utilise des **bactéries lactiques**, telles que les **Lactobacillus**, pour **transformer les sucres en acide lactique**. Cette méthode est utilisée pour produire des aliments comme la **choucroute**, le **yaourt** ou le **kéfir**, largement reconnus pour **améliorer la santé intestinale et renforcer le système immunitaire**. Cependant, **l'impact** de ces **bactéries** est **conditionné à leur survie** dans le **tractus digestif**, ce qui n'est **pas toujours garanti**.



Le Pianto : Un processus de fermentation avancé

Le Pianto Classic s'inscrit dans une catégorie à part, grâce à un long procédé de fermentation naturel beaucoup plus complexe que la simple lactofermentation. Contrairement à cette dernière, qui se concentre sur la préservation des nutriments, le processus utilisé pour produire le Pianto dégrade entièrement la betterave, créant ainsi une richesse de micronutriments hautement assimilables. Pour produire 1 kg de Pianto, il faut 50 à 60 kg de betteraves, ce qui montre la concentration exceptionnelle de ses composants.

Ce procédé aboutit à une fermentation sans oxygène, réalisée par des enzymes naturelles, garantissant une biodisponibilité optimale et une forte concentration en antioxydants. Les nutriments obtenus sont directement prêts à être assimilés par l'organisme, rendant ce produit particulièrement efficace pour répondre aux besoins nutritionnels de vos consultants.

Pré, Pro et Postbiotiques

Les **termes prébiotiques, probiotiques et postbiotiques** sont souvent mal compris. C'est pourquoi, il est essentiel de connaître ces concepts pour mieux orienter leurs recommandations.

- Les **Prébiotiques** sont des **fibres non digestibles** qui **nourrissent les bonnes bactéries** dans l'intestin, favorisant ainsi la **prolifération des probiotiques**. Cependant, ils **ne suffisent pas à eux seuls à maintenir une flore intestinale saine**.
- Les **Probiotiques** sont des **bactéries vivantes bénéfiques pour l'intestin**. Ils aident à **rééquilibrer la flore intestinale**, mais leur **efficacité dépend** de leur **capacité à survivre au passage dans le système digestif**.
- Les **Postbiotiques**, contrairement aux deux précédents, sont les **métabolites fonctionnels** produits par la **fermentation**. Ils **ne contiennent pas de bactéries vivantes**, mais **offrent une action directe et rapide** en apportant des **nutriments essentiels sous une forme déjà décomposée et prête à être utilisée par l'organisme**. C'est là que le Pianto Classic excelle.

Pourquoi recommander le Pianto Classic à vos consultants ?

La **fermentation prolongée** du Pianto Classic en fait une **source de postbiotiques unique**. Ce produit ne se contente pas de nourrir la flore intestinale : il apporte des **métabolites actifs** qui interviennent directement dans le **fonctionnement cellulaire**, l'**immunité** et le **système nerveux**. Ce processus garantit une **absorption rapide**, facilitant la **digestion** et l'**absorption intestinale**.

- Les **micronutriments** issus de cette **fermentation**, tels que les **minéraux** (dont le **magnésium** qui offre un **apport nutritionnel journalier de 95%**), les **vitamines B**, les **acides aminés essentiels**, les **enzymes**, les **acides gras à chaîne courte**, la **bétaïne**, les **antioxydants** (**40 % des besoins quotidiens**) et les **postbiotiques** présentent une **biodisponibilité exceptionnelle de 99,6%**.

Ainsi, le Pianto peut devenir un atout précieux pour :

- Les **sportifs**, en améliorant la **récupération** et la **performance** grâce à une **meilleure assimilation des nutriments**.
- Les personnes **stressées ou fatiguées**, ou **en convalescence** en soutenant l'**énergie** et la **vitalité**.
- Les **seniors**, en compensant les **carences nutritionnelles** et en **favorisant une meilleure santé digestive**.
- Les personnes souffrant d'**intolérances alimentaires** (gluten, FODMAPs), les **diabétiques** ou les **végétariens**, qui bénéficient d'un **apport concentré en nutriments essentiels**.
- Les personnes **intoxiquées**, **polymédicamentée** en **détoxifiant** et en **nourrissant l'organisme**.



Sandrine Braz

Responsable Régionale Rhône-Alpes Pianto
& Naturopathe certifiée EURONATURE



06 33 39 46 63



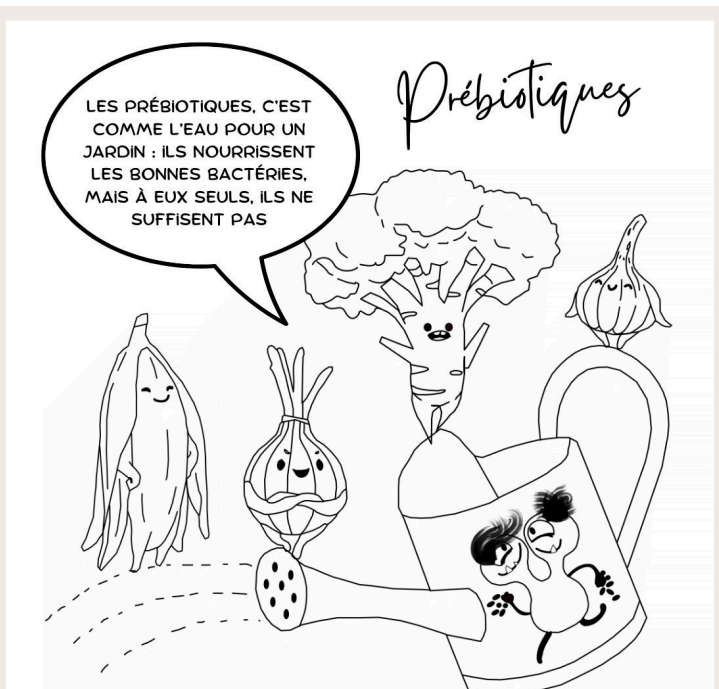
sandrine.braz@pianto.com



www.pianto.fr/event



Le Jardin Intestinal & les 3 “Biotiques”



Sandrine Braz

Responsable Régionale Rhône-Alpes Pianto
& Naturopathe certifiée EURONATURE

✉ 06 33 39 46 63

📞 sandrine.braz@pianto.com

🌐 www.pianto.fr/event

