

LES HERBES 100% BIOLOGIQUES DANS NOS CROQUETTES



Chicorée

Depuis les temps reculés, la chicorée et ses fleurs bleu clair sont utilisées en traitement des maladies du foie et du rein. La chicorée contient des substances amères qui régulent la digestion ainsi que de l'inuline – glucide – qui stabilise la glycémie. L'inuline est reconnue comme étant un efficace probiotique (terme qualifiant un certain nombre de micro-organismes exerçant des effets bénéfiques sur la santé et notamment sur la flore microbienne de l'appareil gastro-intestinal). De fait, des études ont montré qu'une ingestion quotidienne d'inuline favorise de manière conséquente le développement de bifidobactéries positives dans le gros intestin, et provoque la réduction du nombre de bactéries putréfactives nuisibles et pathogènes telles que salmonella, shigella, listeria et campylobacter.



Achillée

Depuis des siècles, l'achillée mille-feuille est utilisée pour traiter les infections. Comme l'achillée contient beaucoup de principes actifs différents, il est difficile pour les chercheurs de se concentrer seulement sur un de ses effets. L'achillée commune a une haute teneur en flavonoïdes, distincts des vitamines, qui possèdent d'importantes propriétés nutritionnelles. L'achillée contient également de nombreux autres principes actifs, notamment une huile essentielle composée de camphre, cinéole et chamazulène. L'achillée contient également de l'achilléine, des agents tanniques, de l'acide isovalérique, de l'acide salicylique, de l'asparagine et de la résine.



Echinacée

L'échinacée provient d'Amérique du Nord où, depuis des siècles, les Indiens l'utilisent pour traiter les piqûres d'insectes, de serpents et les maux de gorge. L'échinacée ne pousse pas à l'état sauvage en Europe, mais elle a, pendant longtemps, été cultivée en Europe centrale pour ses vertus médicinales et ornementales.

Au nombre des agents actifs de l'échinacée : l'acide cichorique, divers alkamides et des polysaccharides. La partie supérieure de la plante est particulièrement riche en acide cichorique alors que la racine contient principalement des alkamides. L'acide cichorique et les alkamides stimulent le système immunitaire, l'acide cichorique ayant aussi des propriétés antioxydantes.



Persil

Le persil est une plante méditerranéenne. Il existe aujourd'hui différentes déclinaisons de l'ancienne variété cultivée : le persil frisé, le persil lisse, le persil racine et le persil céleri qui ressemble au persil mais a le goût du céleri. De l'avis de beaucoup, c'est le persil à larges feuilles qui a le plus de goût, opinion confortée par des analyses chimiques qui indiquent une concentration plus importante d'huiles essentielles dans ce dernier. Le persil est un antioxydant utile qui neutralise les radicaux libres. Le persil est riche en fer, il possède des effets purifiants sur les reins et la vessie.



Marjolaine

La marjolaine est une plante possédant de nombreuses glandes qui renferment des huiles essentielles parfumées. Quand la marjolaine est en fleurs, le champ se remplit d'abeilles et de papillons car le nectar des fleurs attire énormément les insectes. La marjolaine produite pour Uniq Nordic Gold est une variété qui contient une forte concentration en huiles essentielles, d'où son parfum et son goût prononcés. La marjolaine a des propriétés antibactériennes et renforce le système immunitaire.



Eglantine

L'églantine est le fruit orange, rouge vif, marron ou noir d'une parmi les dix variétés d'églantiers sauvages existants. Les fruits ont une forte teneur en vitamine C, en vitamine A et en calcium. Il a été démontré que les principes microscopiques qui donnent à l'églantine sa couleur caractéristique renforcent les effets de la vitamine C. Il n'est donc pas surprenant que, pendant des siècles, l'homme ait attribué à l'églantine des vertus curatives – i.e. renforcement du système immunitaire et protection contre les rhumes et les infections. La haute teneur en fibres et en acides de fruits de l'églantine facilite également la digestion. Par ailleurs, ce fruit contient en grande quantité du bêta-carotène, différents types de vitamines B et de nombreux minéraux tels que le potassium et le phosphore.



Chardon-Marie

Le chardon-Marie est une belle plante bisannuelle de grande taille, ses feuilles sont tachetées de blanc. En botanique, le chardon-Marie est très proche de l'artichaut. Tous deux appartiennent à la famille des chardons et ressemblent à nos chardons domestiques, ils ont tous deux de gros fleurons rouges entourés de feuilles piquantes. Les feuilles du chardon-Marie contiennent de la silymarine, un antioxydant puissant. En outre, le chardon-Marie renforce le système hépatique.



Luzerne

La luzerne provient du bassin méditerranéen. Elle possède un impressionnant réseau racinien, ses racines pouvant facilement atteindre jusqu'à 10 mètres de profondeur. La luzerne s'assure ainsi un approvisionnement constant en eau, quel que soit le degré de sécheresse, et est gorgée de micro-minéraux bons à la santé. De plus, les fibres de luzerne ont la rare caractéristique de lier les toxines entre elles, notamment les toxines dangereuses telles que T2, et de favoriser leur expulsion dans les selles.



Thym

Le thym est une plante originaire d'Europe méridionale qui pousse à l'état sauvage sous les latitudes chaudes. Mais même cette plante d'Europe du Sud peut s'épanouir sous les latitudes Nordiques froides, car le thym pousse à peu près sur tous les types de sol, dès lors qu'ils sont bien drainés. Le thym a des effets positifs sur le système respiratoire, il contient entre autre, du thymol, des agents tanniques et des substances amères.



Menthe

La menthe est une plante qui contient des flavonoïdes, des ferments et une huile essentielle à base principalement de menthol ; elle est récoltée peu après la floraison. La menthe poivrée a un effet spasmolytique et calmant, elle soulage la douleur. La menthe possède, en outre, des propriétés antibactériennes.



Prêle des champs

Cette plante riche en principes actifs renferme une haute teneur en acide salicylique, acide qui facilite l'absorption et la transformation du calcium et prévient la formation de graisses dans les artères. La prêle des champs concentre de nombreux minéraux et agit sur la peau et le pelage. La prêle des champs est par ailleurs contractile et hémostatique, d'où le fait qu'elle soit prescrite dans les cas de troubles gastriques et les états de faiblesse généralisée.



Fenugrec

La poudre obtenue à partir des grains de fenugrec contient des acides aminés bioactifs complexes qui aident le pancréas à produire de l'insuline. Différents tests ont montré l'impact positif des grains sur le taux de glucose du chien après un repas : peu ou pas d'augmentation du taux d'insuline dans le sang, ce qui indique clairement une meilleure sensibilité à l'insuline.



Fenouil

Les grains de fenouil ont un arôme puissant et contiennent de hautes concentrations en huiles essentielles. En Egypte, le fenouil est utilisé comme plante médicinale depuis des milliers d'années. On lui prête des vertus curatives contre les crampes, les migraines, les gastro-entérites, les diarrhées et les flatulences.



Galéga officinal

Le galéga facilite l'absorption du glucose par les cellules et réduit l'absorption du sucre par l'intestin grêle. Le galéga est connu pour ses propriétés légèrement diurétiques. Comme il diminue et régule le taux de glycémie, le galéga est parfaitement indiqué pour les chiens âgés.