

QUINTESENS

Communiqué de presse
Printemps 2022

L'huile BÉBÉ

- L'indispensable pour ses petits plats -



A 12 mois, 80% des enfants sont carencés en gras*

Contrairement aux idées reçues, les matières grasses sont indispensables à la santé de Bébé puisqu'elles représentent leur principale source d'énergie et surtout leur **seule source d'acides gras essentiels**.

Malheureusement, dans une société devenue lipophobe, de nombreux parents bannissent le gras de l'assiette de leur bébé, oubliant que le lait maternel (ou adapté), aliment de référence, est composé à plus de 50% de matières grasses.

Ainsi, au moment de la diversification, bébé passe du lait maternel (ou adapté) à une alimentation dépourvue de matières grasses. Ce déficit de bon gras affecte les fondations de nos tout-petits puisque **99% des bébés se retrouvent déjà dès 12 mois en déficit d'Oméga-3 et de DHA****, des acides gras essentiels au bon développement du cerveau.

Il est indispensable de chasser cette mauvaise image du gras et de continuer à apporter à bébé le bon gras dont son organisme a besoin.

*Etude Nutri-bébé SFAE 2013 "Comportements alimentaires et apports nutritionnels chez les bébés de 0 à 3 ans."

**Source ANSES - ANC lipides 2011 Bébé 4-36 mois



Le "bon gras" indispensable au bon développement de bébé !

Les bébés ont des besoins nutritionnels spécifiques qu'il convient de couvrir à travers une alimentation adaptée. Cela est d'autant plus vrai pour les matières grasses qui nécessitent une attention particulière tant sur un plan qualitatif que quantitatif.

En effet, d'un point de vue nutritionnel, toutes les sources de gras ne se valent pas. Le beurre, la crème ou l'huile d'olive, par exemple, ne suffisent absolument pas puisqu'aucune de ces graisses ne contient les Acides Gras Essentiels les plus intéressants pour le bon développement de bébé. Elles sont dépourvues d'Oméga-3 et de DHA !

Il est donc essentiel de **varier** les matières grasses et de privilégier des **huiles non raffinées**, issues d'une agriculture **biologique**.



Quintesens, la meilleure huile pour les bébés

Pour faciliter la vie des parents tout en assurant le bon développement de bébé, nos experts en nutrition ont élaboré le premier mélange d'huiles adapté aux besoins spécifiques des bébés de 4 à 36 mois.

Conforme aux recommandations pédiatriques, ce mélange sur-mesure associe 5 huiles bio pressées à froid en parfaites proportions pour couvrir les besoins de bébé en Oméga-3, Oméga-6, Oméga-9, Vitamine E et surtout DHA. C'est d'ailleurs **la seule huile du marché riche en DHA, un Acide Gras Essentiel qui contribue au bon développement de son cerveau, de son cœur et de sa rétine.**

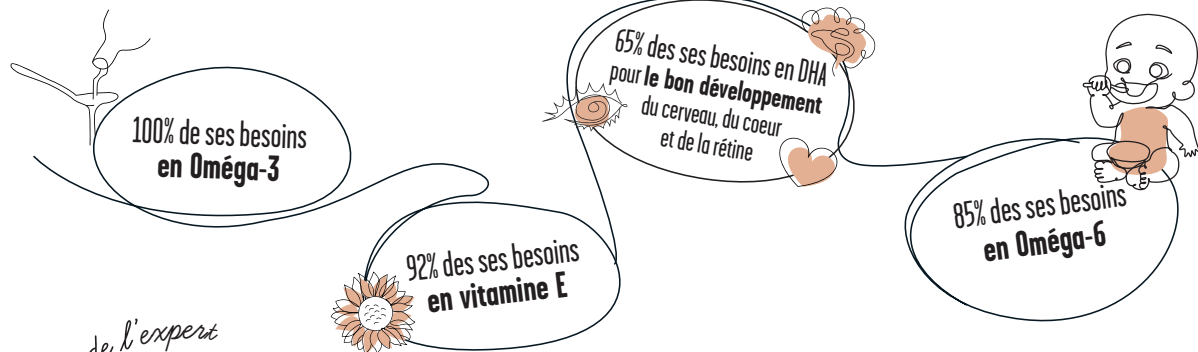


PMC : 5,99€, 25cl
Disponible en magasins bio

Idéale pour ses petits plats du quotidien

Sa saveur très douce exaltera le goût des aliments sans perturber la découverte des nouvelles saveurs.

Au quotidien, 1 c. à café par repas (10g / jour) couvre :



L'avis de l'expert



Candice Levy
Naturopathe spécialisée en pédiatrie

« Du bon gras dans les assiettes de nos bébés. Souvent diabolisées et négligées, les bonnes graisses sont pourtant indispensables à l'élaboration de sa santé : protectrices et sources premières d'énergie. Elles sont les constituants de ses tissus, participent aux échanges cellulaires et au développement cognitif et cérébral.

Choisir l'huile Quintesens Bébé, offre la sécurité d'apporter l'équilibre des acides gras essentiels dont il a besoin pour son développement ».



QUINTESENS C'EST UNE AVENTURE DÉMARRÉE FIN 2007, AU MOMENT OÙ UN PAPA S'EST PENCHÉ SUR L'ASSIETTE DE SES ENFANTS.

Sebastien, papa exigeant et gourmand, porte une vigilance naturelle sur la qualité de l'alimentation de ses enfants et plus particulièrement sur le choix des matières grasses !

Faut-il donner du gras à un bébé ? En quelle quantité ? En quelle qualité ? Pour quels apports nutritionnels ? Autant de questions légitimes pour un ex-cadre de l'agro-industrie inquiet de l'évolution de notre alimentation depuis 40 ans.

Ne trouvant pas de produit satisfaisant, il s'entoure alors d'experts en nutrition et développe à leurs côtés l'huile Quintesens bébé, le mélange idéal à intégrer dans tous les petits plats de bébé dès la diversification alimentaire pour éviter les carences.

La marque Quintesens s'engage à mieux vous nourrir en vous proposant les meilleurs produits sans changer vos habitudes, tout en préservant la planète.

Toute la gamme d'huiles santé pour toute la famille



QUINTESENS

Contact : Gladys Martinelli

gladys@biofuture.fr

07 71 77 13 65

