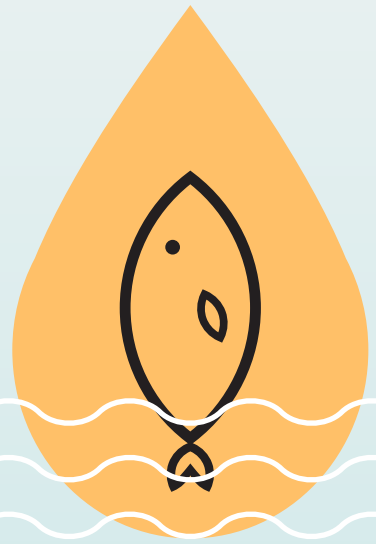
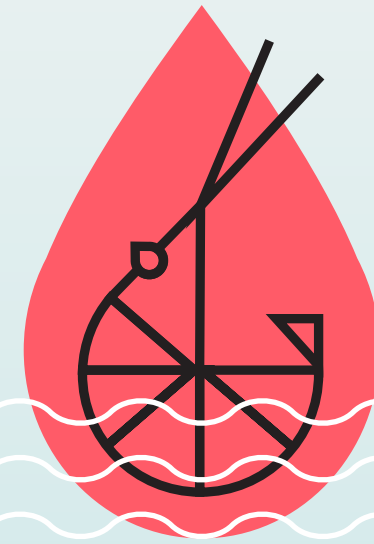


LE MEILLEUR DES OMÉGA-3



HUILE DE POISSON

VS



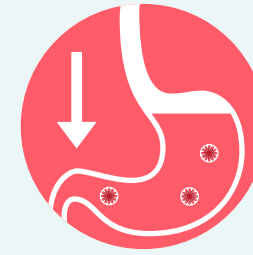
HUILE DE KRILL

L'AEP et l'ADH sont liés aux triglycérides



qui se dissolvent dans les lipides.

L'AEP et l'ADH sont liés aux phospholipides



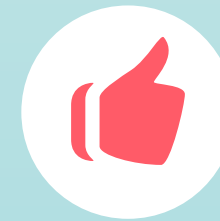
qui se dissolvent dans l'eau et dans les lipides.

L'HUILE DE POISSON RESTE DANS LA PARTIE SUPÉRIEURE DE L'ESTOMAC



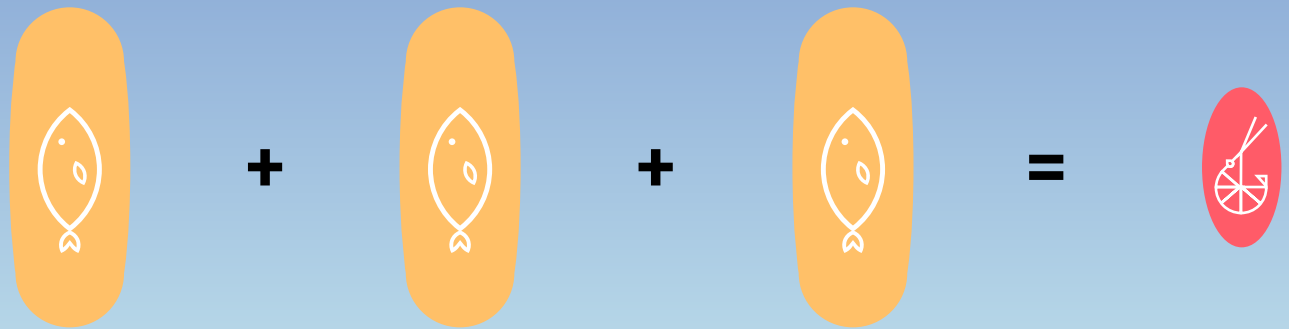
- Difficile à digérer
- Rots de poisson
- Sans astaxanthine

L'HUILE DE KRILL EST MIEUX ASSIMILÉE PAR L'ORGANISME



- Facile à digérer
- Sans rots de poisson
- Astaxanthine Un puissant antioxydant

UNE SEULE PETITE GÉLULE PAR JOUR SUFFIT



L'huile de krill OCEANO³ MC

- Facile à avaler
- Contient de l'astaxanthine, un antioxydant efficace
- 2,5 fois mieux assimilée

+

SANS TOXINES

+

PLUS PURE QUE LES AUTRES HUILES DE POISSON

PLUS LES POISSONS SONT AU HAUT DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE, PLUS ILS ACCUMULENT DE TOXINES CES TOXINES SONT STOCKÉES DANS LEURS GRAS

Au haut de la chaîne alimentaire



Ingèrent plus de toxines et de métaux lourds



Le krill mange des microalgues

Au bas de la chaîne alimentaire



Pour en savoir plus, visitez [OCEANO³.com](http://OCEANO3.com)