





L'infusion qui prend soin de vous !

Fortifiante


Original
MATE

Saint-Brieuc

*Recettes pensées
et fabriquées
dans notre atelier
en Bretagne*



INFUSION DE MATÉ

Pur maté



À toute heure

⊗x⊗x⊗

≈ 20 doses
réinfusables

⊗x⊗x⊗

Yerba maté
premium
100% feuilles



FR-BIO-01 - Agriculture UE / non UE



POURQUOI CHOISIR LE MATÉ D' ORIGINAL MATE ?

NOUS AVONS FAIT LE CHOIX DU GOÛT ET DE LA RAISON !

- **Nous avons sélectionné un maté vert** : exit l'amertume du maté traditionnel !
- **100% feuille** : exit les tiges pour réduire les coûts au détriment du goût !
- **BIO** : exit les pesticides et techniques de séchages qui altèrent les principes actifs de la plante !
- **Issu du Commerce équitable** : exit la course à la rentabilité au détriment des hommes et des femmes dont le travail est à l'origine même d'un bon produit !

Toutes nos infusions sont élaborées dans un seul but : faire aimer le maté au plus grand nombre et pour cela, il faut du goût et du bon. C'est pour cela que nos infusions :

- sont riches en épices, plantes, fleurs et fruits,
- sont élaborées à partir de feuilles en coupe large et en format vrac qui permet de libérer plus de goût et de principes actifs que les coupes infusettes en sachet.



Nous avons à cœur de fabriquer toutes nos infusions, dans notre atelier en Bretagne... à LA MAIN !

- C'est par un mélange manuel que nous assurons une homogénéité de nos recettes et l'équilibre des saveurs.

LE MATÉ, C'EST QUOI ?

Véritable allié de votre bien-être, le maté est une plante adaptogène car elle a un effet aussi stimulant que relaxant... et c'est bien ce qui en fait sa force !

On vous explique... la matéine stimule le système nerveux central et apporte également un état de relaxation en abaissant la tension artérielle.



LE MATÉ, UNE ALTERNATIVE AU THÉ ?



La consommation de thé est très répandue car c'est une **boisson bien-être riche en antioxydant**. Toutefois, **il faut être vigilant** lorsque l'on souffre de **carence en fer** car la catéchine qu'il contient en empêche son absorption.



À l'inverse, le maté est une plante **riche en fer**, ce qui en fait un excellent contributeur pour l'organisme. Également **riche en minéraux, vitamines A, C, E, B et acides aminés** (et contenant **90% plus d'antioxydant que le thé**), le maté est un puissant **reminéralisant**.

Autre avantage, ...son utilisation : **le maté tolère une infusion longue** et une même dose peut se réinfuser deux à trois fois ; **exit le gaspillage**.

LE MATÉ, UNE ALTERNATIVE AU CAFÉ ?



Dans le café, la **caféine est une xanthine biodisponible**. Cela signifie qu'elle **passe dans le sang immédiatement** après son absorption et donne un **effet coup de fouet**. En grande quantité, cela amène tout comme le thé une **déshydratation de l'organisme**.



À l'inverse, le **maté contient plusieurs xanthines** (matéine, théobromine...) ainsi que de puissants **antioxydants** qui **ralentissent l'assimilation de celles-ci**.

Cette **diffusion lente dans l'organisme** donne de **l'énergie de façon plus douce et sur une plus longue durée**. Outre le fait d'éviter des pics d'excitations ou palpitations, cette assimilation lente permet une **consommation en soirée** du maté (bien que cela dépende également de la sensibilité de chacun).

Par ailleurs, la présence en grande quantité de fer, minéraux, vitamines et acides aminés permet d'**hydrater l'organisme**.

Original
MATE

Recettes pensées
et fabriquées
dans notre atelier
en Bretagne

INFUSION DE MATÉ GLACÉ

Pomme, pêche, fleur de bleuet



Jusqu'à 5 litres
de maté glacé !



FR-BIO-01 - Agriculture biologique

FAIT À LA MAIN



À toute heure

OXOXO

Yerba maté
premium
100% feuilles

Les 5 bienfaits du maté

Antioxydant

riche en antioxydant il lutte contre le vieillissement des cellules.

Stimulant

Il combat la fatigue physique et mentale et améliore la vigilance et l'attention.

Amaigrissant

c'est un brûle-graisse. Il régule aussi l'appétit.

Antidouleur

sa consommation permet de soulager des maux de tête et des douleurs rhumatismales.

Diurétique

Permet d'éliminer les toxines





**Amant breton
amande chocolat**
Fait avec amour par
LA FRUITIÈRE DE COLPO
Poids net: 250 g

Ingredients: Sucre glace, amandes décortiquées, blanc d'œuf, farine (00), cacao en poudre, E 202, E 420i. **Allergènes présents:** fruits à coque, œuf, gluten.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:
Énergie: 184 kJ / 44 kcal, mat. grasses: 22g, dont acides gras saturés: 2g, glucides: 44g, dont sucres: 40g, protéines: 13g, sel: 0.06g.

009/23/01/2023
La Fruitière de Colpo - ZA de Keranna - 56500 Ploëzeil
Tél: 02 97 66 82 28 - Mail: contact@lafruitierecolpo.fr

3 438750 50022

Potée de poire
Fait avec amour par
LA FRUITIÈRE DE COLPO
Poids net: 400 g

Notre entreprise familiale de 6 salariés choisit les meilleurs fruits pour élaborer ses produits dans la pure tradition.

Bonne digestion!

Date de durabilité: Minimum 28/09/2025 Lot N° 812/2023

3 438750 401414

La Fruitière de Colpo
ZA de Keranna - 56500 Ploëzeil
Tél: 02 97 66 82 28
Mail: contact@lafruitierecolpo.fr



**Craquant breton
Noisette**
Fait avec ♥ par
LA FRUITIÈRE DE COLPO
Poids net: 150 g
Ingrédients : Sucre glace, noisette, blanc d'œuf, farine (04), E 202, E 420.
Allergènes présents : fruits à coque, œufs, gluten.
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :
Énergie : 1915 kJ / 463 kcal, mat. grasses : 26g, dont acides gras saturés : 2 g, glucides : 46g dont sucres : 3g, protéines : 8,7g, sel : 0,07g.
DDM: 23/03/2023 Lot N° 147022082
La Fruitière de Colpo - ZA de Keranna - 56500 Plumelin
Tél. 02 97 66 82 28 - Mail: contact@lafruitierecolpo.fr

**Craquant breton
Noisette**
Fait avec ♥ par
LA FRUITIÈRE DE COLPO
Poids net: 150 g
Ingrédients : Sucre glace, noisette, blanc d'œuf, farine (04), E 202, E 420.
Allergènes présents : fruits à coque, œufs, gluten.
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :
Énergie : 1915 kJ / 463 kcal, mat. grasses : 26g, dont acides gras saturés : 2 g, glucides : 46g dont sucres : 3g, protéines : 8,7g, sel : 0,07g.
DDM: 16/05/2023 Lot N° 147022136
La Fruitière de Colpo - ZA de Keranna - 56500 Plumelin
Tél. 02 97 66 82 28 - Mail: contact@lafruitierecolpo.fr

**Craquant breton
Amande chocolat**
Fait avec ♥ par
LA FRUITIÈRE DE COLPO
Poids net: 150 g
Ingrédients : Sucre glace, amandes décortiquées, blanc d'œuf, farine (04), cacao en poudre, E 202, E 420. *Allergènes présents : fruits à coque, œufs, gluten.
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :
Énergie : 1847 kJ / 442 kcal, mat. grasses : 22g, dont acides gras saturés : 2g, glucides : 44g, dont sucres : 13g, protéines : 13g, sel : 0,06g.
DDM: 23/03/2023 Lot N° 147322084
La Fruitière de Colpo - ZA de Keranna - 56500 Plumelin
Tél. 02 97 66 82 28 - Mail: contact@lafruitierecolpo.fr

**Craquant breton
Amande chocolat**
Fait avec ♥ par
LA FRUITIÈRE DE COLPO
Poids net: 150 g
Ingrédients : Sucre glace, amandes décortiquées, blanc d'œuf, farine (04), cacao en poudre, E 202, E 420. *Allergènes présents : fruits à coque, œufs, gluten.
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :
Énergie : 1847 kJ / 442 kcal, mat. grasses : 22g, dont acides gras saturés : 2g, glucides : 44g, dont sucres : 13g, protéines : 13g, sel : 0,06g.
DDM: 25/03/2023 Lot N° 147322084
La Fruitière de Colpo - ZA de Keranna - 56500 Plumelin
Tél. 02 97 66 82 28 - Mail: contact@lafruitierecolpo.fr