

L'Huile de Coco au Quotidien

Guérir, Embellir Et Restaurer Votre Corps!

Un fruit en particulier (la noix de coco) dispose d'une telle profusion de propriétés médicinales qu'on appelle son arbre "l'arbre de vie". Avant la Seconde Guerre Mondiale, les gens vivant dans les pays insulaires, comme les Philippines, avaient un régime alimentaire principalement constitué de riz, de tubercules, de légumes et d'un super aliment ultra-thérapeutique en abondance: la noix de coco.

La noix de coco est un "aliment fonctionnel" riche en vitamines, en minéraux et en fibres, les éléments nutritionnels essentiels pour être en parfaite santé.

Durant des générations, les insulaires la considéraient comme "La Cure pour Toutes les Maladies" et ils consommaient de la chair, du lait et de l'huile de coco quotidiennement. Bien que ce régime fût riche en graisses saturées, les maladies occidentales comme le diabète, le cancer et les maladies cardiaques étaient pratiquement inconnues.

Les Philippins et les insulaires jouissaient au contraire d'un teint magnifiquement jeune, d'une peau douce et sans aucune ride, de l'absence quasi-totale de cancer de la peau (même avec une exposition excessive au soleil tout au long de l'année) et d'une bonne santé durable.

Il a été démontré que l'huile de coco en particulier vous protège des virus, des bactéries, des infections, du cancer, des problèmes thyroïdiens, cérébraux et cardiaques... et qu'en plus elle embellit votre peau, et brûle même la graisse!

Il est stupéfiant de voir à quel point l'huile de coco (une graisse saturée) regorge de propriétés bonnes pour la santé, et qu'en aucune manière elle n'est responsable d'un taux élevé de cholestérol, de l'obésité, des maladies cardiaques et des effets négatifs sur la santé, comme on vous l'a fait croire.

Enfin, la médecine moderne et la science commencent à réaliser cette vérité fondamentale... il y a longtemps que cela devait arriver. Mais malheureusement pas avant que les maladies cardiaques, le cancer, le diabète, l'obésité et tout un tas d'autres maladies catastrophiques n'aient atteint des proportions épidémiques !

Avant la Seconde Guerre Mondiale, cet aliment miracle pour la guérison qu'est la noix de coco était utilisé pour soulager:

La toux

La constipation

La malnutrition
Les infections de la peau
Le mal de dent
Les otites
Les grippes
Et plus encore!

Mais tout cela a changé à la fin de la guerre lorsque les États-Unis ont proclamé les huiles hydrogénées comme étant "les huiles les plus saines". Dans les années 60, une théorie scientifique peu solide prétendait que les graisses saturées (comme celles que l'on trouve dans le beurre, les œufs, le lait, la viande rouge et les noix de coco) augmentaient le taux de "mauvais" cholestérol LDL et que leur consommation était dangereuse.

Rien n'était plus éloigné de la vérité! Mais cette "angoisse sanitaire" a suffi à ce que le public délaisse les graisses saturées pour les huiles végétales raffinées. Ce fut parfait pour l'industrie agro-alimentaire car elles étaient bien moins coûteuses à produire.

Il ne fallut pas attendre longtemps avant que le régime alimentaire occidental n'atteigne les îles et que les anciennes habitudes ne soient oubliées.

Moins chers, les aliments hydrogénés produits en masse ont remplacé la nourriture traditionnelle, comme l'huile de coco polyvalente et thérapeutique qui a gardé les insulaires en pleine santé durant des générations.

Et pour la toute première fois, les maladies prépondérantes chez les Américains (les maladies cardiaques, le diabète, le cancer et l'obésité) ont commencé à devenir un fléau parmi les nations insulaires.

Les Quatre "Huiles Saines", En Réalité Malsaines Que Vous Ne Devriez Jamais Consommer!

Il y a des décennies de cela, lorsqu'à débuté la transformation alimentaire, altérer ce que la nature nous offrait est devenu une pratique courante. C'est ainsi qu'a commencé l'ère des aliments modifiés par des apprentis sorciers, les "frankenfoods".

Les aliments naturels, entiers et nutritifs, qui pour la plupart transitaient directement de la ferme à votre table, furent remplacés par des aliments de commodité produits en masse, sur-transformés, raffinés et chargés en produits chimiques.

Et ce n'était pas différent pour les graisses. En quatre décennies les sources saines de graisses furent remplacées par des huiles végétales que l'on pensait "meilleures pour vous". On sait maintenant qu'elles ont fait plus de mal que de bien.

Les quatre qui suivent sont les pires et vous devriez les éviter à tout prix:

* Canola - Les animaux et les insectes l'évitent dans la nature, et voici pourquoi vous le devriez également...

Il n'y a rien de tel dans la nature. L'huile de canola est en fait une version modifiée de l'huile de colza. Les cultures asiatiques et indiennes ont utilisé l'huile de colza durant des siècles, mais celle-ci n'était jamais consommée dans des proportions énormes comme le font les Américains.

* Le colza (de la famille de la moutarde) contient des composés de cyanure et les animaux sauvages ainsi que les insectes l'évitent dans la nature.

Le processus de raffinage composé d'une désodorisation et d'un blanchissage pour la transformer en huile de canola implique l'exposition de l'huile de colza à une température élevée, ce qui réduit grandement le taux d'oméga 3 qu'elle contient (ce qui est peut-être sa seule qualité à l'origine).

La consommation de cette "Huile OGM" a été liée à des troubles musculaires et à une dégénérescence graisseuse du cœur, des reins, et des glandes surrénales et thyroïdiennes. Pour l'éviter, lisez attentivement les étiquettes (même si les produits sont soi-disant bons pour la santé) car elle est présente pratiquement partout.

* Huile de coton - Une plante industrielle saturée en pesticides...

Des milliers d'aliments produits commercialement contiennent de l'huile de coton; tout y passe depuis les aliments en conserve jusqu'aux chips et autres articles en sachet. Il y en a même dans les boissons comme la Gatorade. Toutefois, le coton n'est pas une plante cultivée dans un but alimentaire, et par conséquent elle n'est pas traitée comme une culture alimentaire mais comme une culture industrielle.

En théorie tout peut être pulvérisé sur les plants de coton pour éloigner les insectes et déclencher la croissance. Les champs de coton utilisent des poisons dangereux comme la trifluraline, le cyanure, le dicofol, la propargite et le naled. Ceux-ci imprègnent profondément les plantes, les transformant littéralement en organismes toxiques.

Alors qu'elle ne poserait pas de problème pour fabriquer des pantalons et des chemises, l'huile de coton est vraiment impropre à la consommation. La majorité des plants de coton sont génétiquement modifiés, altérés au niveau moléculaire. Même si nous ne mangeons pas directement le plant de coton, l'huile qui en est extraite contient les mêmes propriétés que la plante.

En plus d'une quantité élevée d'acides gras Oméga-6, l'huile de coton présente une

structure protéinique similaire à celle des arachides, donc les gens allergiques aux cacahuètes peuvent également faire une sérieuse réaction allergique à cette huile. Cependant, la FDA n'exige pas de label d'allergie pour cette huile, même si l'huile d'arachide peut être fatale.

* Carthame - Les études montrent qu'une augmentation en Oméga-6 augmente aussi le taux de décès par maladie cardiaque, une raison suffisante pour éviter cette huile...

Si vous croyez encore que les graisses saturées et le cholestérol sont une cause directe des maladies cardiaques, alors l'huile de carthame semble probablement être une alternative saine.

Des études préalables ont découvert qu'en substituant les graisses animales par des huiles végétales telles que le carthame, les taux de cholestérol pourraient en fait chuter.

Toutefois, ce que les études préalables n'avaient pas évalué, c'était le ratio élevé d'acides gras Oméga-6 face aux Oméga-3 dans ces huiles et que la quantité d'acides gras Oméga-6 dans le régime alimentaire américain s'accroissait de manière astronomique.

Les chercheurs ont désormais la preuve que ce n'est peut-être pas le cholestérol qui tue, mais les Oméga-6. Lorsqu'un groupe d'individus a remplacé les graisses animales par l'huile de carthame riche en Oméga-6, leur taux de cholestérol a baissé. Toutefois le taux de décès par maladies cardiovasculaires et coronariennes s'est considérablement accru comparé à ceux qui consommaient les graisses animales.

Ces résultats ont incité les chercheurs à réévaluer leurs théories sur les graisses saturées, le cholestérol et les maladies cardiaques, et à pointer du doigt les acides gras Oméga-6 anciennement considérés comme "bons pour le cœur".

* Soja - L'aliment "santé" OGM et perturbateur endocrinien qu'on continue à faire passer pour sain...

Oh, la controverse du soja. Bien que les commerçants vous fassent croire que le soja est bénéfique parce que nos compatriotes asiatiques en pleine santé en consomment régulièrement, c'est en fait un mythe nutritionnel des plus contestables. Les Asiatiques apprécient le soja, mais sous sa forme fermentée et en quantités considérablement moindres que nous ne le faisons nous.

Quatre-vingt-treize pourcent du soja américain est OGM et la plupart du soja que nous consommons n'est pas fermenté. Le soja hautement transformé a été lié à de nombreuses maladies y compris les problèmes de glande thyroïdienne et de perturbation endocrinienne en raison de sa grande quantité de composés proches des œstrogènes appelés phyto-œstrogènes. Quant à l'huile de soja, elle représente jusqu'à

80 pourcent de l'huile que nous consommons aujourd'hui.

Elle est hautement transformée et lourdement hydrogénée, et on en trouve dans une grande majorité de produits dans les rayons des supermarchés. Et ne pensez surtout pas que choisir du soja bio soit plus sûr... car il a été démontré que certaines prétendues fermes de soja "bio" utilisaient frauduleusement cette appellation... faisant passer du soja OGM pour ce qu'il n'était pas. Il vaut mieux éviter complètement l'huile de soja.

On peut quasiment vous garantir qu'en ce moment-même vous avez l'une de ces huiles, ou de la nourriture contenant ces huiles, dans votre garde-manger. Peut-être avez-vous vous-même utilisé l'une de ces huiles lorsque vous avez préparé votre dîner hier soir. Et aujourd'hui vous réalisez tristement que L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE VOUS A MENTI.

Les aliments réellement sains ont été diabolisés et vos "soi-disant" choix alimentaires sains ont été manipulés par des fabricants s'enrichissant chaque jour un peu plus. Et pendant ce temps les qualités nutritionnelles de votre régime alimentaire s'appauvrissaient chaque jour un peu plus !

L'Huile De Coco Vous Libérera...Et Améliorera Votre Santé!

Nous oui, lorsque nous avons réalisé que tout ce qu'on nous a dit sur les huiles saturées était faux... et à quel point l'huile de coco était bien meilleure pour nous tous.

Mais les révélations sur la guérison ne s'arrêtent pas là... L'Huile de Coco Contient la Substance la Plus Saine sur Terre!

Ce n'est pas un secret que nourrir son enfant au sein soit la meilleure chose qu'une mère puisse faire pour booster son système immunitaire. Ce qui rend le lait maternel si sain est le fait qu'il contient une grande quantité d'acide laurique.

Hormis le lait maternel, il n'y a que trois sources alimentaires d'acide laurique... et l'huile de coco est la plus concentrée des trois!

La qualité unique qui permet à l'huile de coco de combattre les virus, les bactéries et même la levure!

La raison précise pour laquelle l'Institut de la Santé et de la Science prouve que l'huile de coco contribue à la santé du colon!

Une liste complète des parasites, infections et virus contre lesquels l'efficacité de l'huile de coco a été démontrée!

La dose recommandée d'huile de coco à consommer pour être en pleine santé, en fonction du poids !

Et bien plus encore!

Vous n'arrivez pas à perdre du poids? C'est maintenant fini, car... L'Huile De Coco Alimente Votre Métabolisme!

Les chercheurs ont découvert que dans les cultures où l'huile de coco non raffinée fait partie intégrante du régime alimentaire quotidien, il y a moins de cas d'obésité et de maladies liées au mode de vie.

Malheureusement, on consomme très peu d'huile de coco aux États-Unis et le syndrome métabolique (avec ses symptômes d'obésité, de diabète et de maladies cardiaques) atteint des proportions épidémiques!

Le composant secret de l'huile de coco qui brûle rapidement les graisses pour alimenter le corps en carburant!

Pourquoi l'huile de coco vous fait vous sentir rassasié plus longtemps et réduit les fringales!

Les insulaires qui avaient un régime composé à 50% de graisses étaient pourtant minces... — et en pleine santé!

Les huiles soi-disant "bonnes pour le cœur" que vous devriez éviter et qui augmentent vos risques d'avoir une crise cardiaque et un diabète de type 2.

Comment consommer 2 cuillères à soupe d'huile de coco par jour a permis à un groupe de femmes de réduire leur IMC (indice de masse corporelle) et leur tour de taille!

Vous vous sentez tout le temps fatigué ? Voici de bonnes nouvelles... L'Huile De Coco Booste Votre Thyroïde!

Plus de 13 millions d'Américains souffrent d'un hypo-fonctionnement de la thyroïde sans en comprendre la cause. Ce n'est pas étonnant car les aliments les plus transformés contiennent des composants qui bloquent l'assimilation de l'iode... et l'iode est essentiel pour un fonctionnement optimal de la thyroïde! Si vous faites la cuisine avec de l'huile végétale, il est temps d'arrêter pour le bien de votre thyroïde!

De plus, sans une thyroïde saine, il est presque impossible de perdre du poids... en particulier pour les femmes.

Les nombreux symptômes qui peuvent indiquer une déficience de votre thyroïde: —y compris la fatigue, la prise de poids, la dépression, la constipation, la baisse de la libido et plus encore!

Les deux aliments qui bloquent le plus l'assimilation de l'iode et qui causent des ravages pour la bonne santé de votre thyroïde!

Pourquoi les huiles raffinées sont particulièrement dommageables pour votre thyroïde et contribuent grandement à la prise de poids et l'épuisement!

Comment l'huile de coco vierge peut complètement changer la santé de votre thyroïde et accroître votre énergie!

Maintenant, vous voulez vous sentir aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur? Vous le pourrez, car... L'Huile De Coco Protège Et Embellit Votre Peau!

Les gens vivant sous les tropiques ont une peau magnifique et exempte de rides car l'huile de coco fait non seulement partie de leur régime alimentaire... mais aussi de leur régime de beauté!

L'huile de coco est un démaquillant hydratant naturel et une crème solaire efficace, bloquant 20 pourcent des rayonnements nuisibles... grâce aux acides gras à chaîne moyenne qui protègent et guérissent la peau en même temps.

L'huile parfaite à mélanger à l'huile de coco pour hydrater et tuer les bactéries de la dermatite!

L'ingrédient secret qui rend l'huile de coco efficace contre l'acné...—sans le dessèchement et la desquamation des produits nettoyants anti-acné vendus sans ordonnance!

L'importante relation entre l'huile de coco, la vitamine E et la vitamine D!

Vous soignez un bébé avec un érythème fessier? Jetez la pommade et prenez de l'huile de coco!

Comment fabriquer vous-même un Traitement Exfoliant Tropical digne d'un spa!

Vous pouvez également prendre soin de votre esprit, car... De Coco Peut Sauver Votre Cerveau!

Les cas de maladie d'Alzheimer sont en hausse... mais vous pouvez agir dès maintenant pour protéger votre cerveau contre les effets dévastateurs de ce mal cruel!

Comment? En aidant votre corps à produire des cétones, une source d'énergie alternative pour votre cerveau! Les cétones sont créées lorsque le corps métabolise les TCM (triglycérides à chaîne moyenne).

Mais où peut-on trouver des TCM ? Dans l'huile de coco, bien sûr!

Pourquoi les cétones sont impératives pour combattre les maladies d'Alzheimer, de Parkinson, de Huntington, la sclérose en plaques et de nombreuses autres maladies invalidantes!

Des histoires inspirantes issues de la vie réelle qui prouvent que la noix de coco peut rétablir la santé du cerveau!

Ce que la FDA sait sur les effets des TCM qu'on trouve dans l'huile de coco!

Des scanners du cerveau qui prouvent que cette alternative naturelle stoppe la progression des maladies détruisant le cerveau!

Le mot "cancer" vous terrifie ? Ne vous laissez pas faire, car... L'Huile De Coco Combat Le Cancer!

Les cellules cancéreuses se nourrissent et croissent dans votre corps jusqu'à ce que la maladie prenne finalement le dessus et détériore votre santé. Lorsqu'elles ne finissent pas tout simplement par vous tuer.

Ne soyez plus terrifié par le cancer! Les chercheurs ont découvert qu'il est en fait possible d' "affamer" les cellules cancéreuses, et cette défense proactive rend le corps plus apte à combattre la maladie qu'une chimiothérapie agressive!

Le "carburant" alternatif qui peut faire épanouir votre corps, tout en affamant les cellules cancéreuses, qu'on trouve en abondance dans l'huile de coco!

Les 7 aliments que vous devriez manger pour tenir la menace du cancer à distance... et un indice: l'huile de coco en fait partie!

Les quatre changements de mode de vie que vous devez adopter pour jouir d'une santé optimale... et éviter le cancer!

Les aliments spécifiques que vous devez supprimer de votre régime... car ils favorisent le développement du cancer!

Vous avez entendu parler des avantages de la détoxification ? Et bien tendez l'oreille, car... L'Huile De Coco Est Le Détoxifiant Ultime!

La détoxification est assez populaire ces derniers temps, mais attention! De nombreuses cures détox qu'on peut trouver sur internet ne reposent sur aucun fait scientifique et sont plutôt des régimes "effet de mode" destinés à remplir les poches des autres!

L'huile de coco a d'étonnantes capacités détoxifiantes et elle renforce votre énergie pendant une cure détox!

Les cinq éléments essentiels d'une cure détox saine et efficace!

Comment vous sentir rassasié pendant une cure détox tout en restant fidèle à votre objectif!

La cure détox efficace et facile que vous pouvez faire en dix minutes tous les jours!

Ce que vous devriez toujours faire avant de débiter toute cure détox!

Ne laissez pas votre médecin vous rendre encore plus malade avec les traitements cardiaques conventionnels! Essayez plutôt ça, car... L'Huile De Coco Est Incroyable Pour La Santé Du Cœur!

Les maladies cardiaques sont des maladies effrayantes souvent traitées avec des médicaments encore plus effrayants... comme les statines! Les statines (médicaments pour réduire le cholestérol) appauvrissent le corps des nutriments vitaux nourrissant le cœur et peuvent faire plus de mal que de bien!

L'huile de coco a des vertus médicinales pour le cœur et peut permettre de prévenir le

besoin d'avoir recours à de tels médicaments... et peut même vous empêcher de tomber malade tout court!

Pourquoi les statines sont prescrites dans 75 pourcent des cas bien que des recherches montrent qu'elles n'apportent rien en termes d'allongement de l'espérance de vie!

Les effets de l'huile de coco sur le ratio LDL/HDL et comment cela pourrait vous sauver la vie!

La capacité unique de l'huile de coco qui réduit les caillots de sang, les radicaux libres, et améliore la santé du foie!

Comment les infections bénignes contribuent à favoriser les maladies cardiaques et comment vous pouvez les éviter!

La levure vous inquiète? Tout comme des millions d'autres gens! Mais devinez quoi... L'Huile de Coco Redonne ses Vertus Thérapeutiques à la Levure!

Tout le monde a une petite quantité de levure vivant dans sa bouche et ses intestins. Elle joue un rôle important dans la digestion et l'absorption des nutriments, mais lorsqu'il y a surpopulation... attention!

Elle traverse la paroi des intestins et s'infiltré dans le flux sanguin, où elle libère des toxines. Cette fuite peut causer un certain nombre de problèmes de santé!

Comment découvrir si la levure vous rend malade avec ce test simple à faire à la maison!

Les huit aliments les plus responsables de la libération de levure dans votre corps... vous devez les éviter!

Encouragez la croissance de bactéries saines dans votre corps avec cette liste d'aliments... un indice, l'huile de coco en fait partie!

Les symptômes étonnamment gênants (et invalidants) de la prolifération de levure!

Vous ne saviez pas que le Candida pouvait causer une dépression? Découvrez les autres conséquences qu'il a sur votre corps!

ATTENTION: TOUTES Les Huiles De Coco Ne Se Valent Pas! Il faut de huile de coco vierge.

Jake Carney, Fondateur
d'Horizon Bien-être