



L'ESSENCE PURE DE NOS
ANNÉES DE RECHERCHE



PREMIUM NATUREL GINGER SPIRIT

www.mpany.be

contact@mpany.be

✉ mpany.bienetre@gmail.com

☎ +32 485 13 37 96



ZOÉ

LA VIE EN INFUSION.

L'harmonie parfaite entre **tradition et modernité**, la tisane **ZOÉ** incarne **l'héritage** des rituels anciens revisités avec les **exigences** de la vie contemporaine. Sa **puissance** marie subtilement gingembre, curcumin, noix de cola et bitter cola, **reconnus** pour leurs **vertus** tonifiantes, digestives et **anti-inflammatoires**.



2



ZOE, vie en Éwé et en grec ancien, est bien plus qu'un nom : c'est une promesse de **vitalité** et **d'équilibre**.

MODE D'EMPLOI CONCEPT TRIPLE DOSE

Mettez 1 cuillère à café dans 200 ml d'eau chaude pour 1 tasse. Infusez trois fois successives la même dose en trois temps. Le marc peut être conservé au frais pour une utilisation le lendemain.



1ère Infusion
Intense et riche



2ème Infusion
Légère et subtile



3ème Infusion Douce
et équilibrée



Ajoutez quelques gouttes de jus de **citron** pour une tisane **relaxante** aux propriétés **diurétiques**.





ZOÉ DE L'INFUSION À L'ÉPICE

Zoé révèle aussi ses arômes en cuisine. Intégrez-la directement dans préparations en fin de cuisson pour sublimer vos plats sans passer par l'infusion.

ÉPICE MOULUE:

Après infusion, laissez le marc sécher complètement. Mélangez-le avec du poivre, puis broyez pour obtenir une poudre fine. Utilisez cette épice maison en fin de cuisson pour relever vos plats.

ÉPICE NON **MOULUE:**

Sans infuser, sans broyer, ajoutez-la directement en fin de cuisson dans vos soupes de légumes mixées pour un goût aux saveurs naturelles.

5

LÉA

FRAÎCHEUR
& ÉLÉGANCE
NATURELLE

QUALITÉ
PREMIUM 100 %

Sans conservateurs, **LÉA** marie avec élégance le **gingembre**, énergisant naturel, le **curcumin**, anti-inflammatoire, la **noix de cola**, le **bitter cola**, pour une vitalité soutenue, le **citron**, pour sa fraîcheur, l'eau filtrée, pure et neutre, le sucre **de canne non raffiné**, en juste dose.



A savourer pure,
en mocktail rafraîchissant
ou en cocktail audacieux.

DEUX RECETTES

MILLE POSSIBILITÉS

Léa Fresh Boost **NATURELLE**

Remplissez un verre avec des glaçons. Ajoutez le 10 cl de LÉA, 7 cl de jus de fruit de votre choix. Ajoutez un trait de sirop d'agave si vous souhaitez adoucir.

1cl de jus et des rondelles de citron vert. Les feuilles de basilic. Remuez délicatement.



LÉA TWIST COCKTAIL SANS

Remplissez un verre avec des glaçons. Ajoutez le 10 cl de LÉA, 7 cl de jus de fruit de votre choix. Ajoutez un trait de sirop d'agave si vous souhaitez adoucir.

1cl de jus et des rondelles de citron vert. Les feuilles de basilic. Remuez délicatement

ÉLAM

LE GOÛT
DES INSTANTS
PRÉCIEUX

INSPIRÉE PAR LES SOIRÉES COMPLICES,
LES MOMENTS DE CÉLÉBRATION CONSCIENTE.

Élam incarne la fusion entre caractère et raffinement. Élaborée à partir des mêmes ingrédients naturels que la boisson Léa, à l'exception du curcumin, cette version spiritueuse se distingue par la présence subtile de rhum, révélant toute la profondeur du gingembre, la vivacité du citron, l'amertume équilibrée de la noix de cola et du bitter cola.



DEUX RECETTES MILLE POSSIBILITÉS

ELAM & TONIC

10 cl d'Élam, Eau tonique bio, Glace, zeste de citron, Glaçons transparents, Herbes fraîches au choix (romarin ou thym).

PARFAIT POUR LES SOIRÉES D'HIVER.

CHAUD,
ÉPICÉ,
RÉCONFORTANT



UN LONG DRINK ÉLÉGANT, POUR PROLONGER LA LUMIÈRE DU JOUR.



ÉLAM HOT PUNCH

10 cl d'Élam, Jus de pomme chaud Rondelle d'orange bio, Cannelle et anis étoilé. Un trait de miel (optionnel).

MPANY SPICY SAUCE PREMIUM MANGO



Enrichie en herbes aromatiques: romarin, ail, oignon, ciboulette, persil et huile d'olive

UNE EXPLOSION DE SAVEURS, NATURELLEMENT AUDACIEUSE.

Une sauce **unique** à la texture fine, où la douceur de la **mangue** s'unit au feu délicat du **gingembre** et du **piment**. Des extraits de **noix** de cola et de **bitter** cola renforcent son caractère **tonifiant**, tout en apportant une profondeur **aromatique** subtile. Une recette pensée sans **additifs** ni conservateurs.

IDÉES DE RECETTES

TARTARE VÉGÉTARIEN MANGUE

Une cuillère de
Spicy Sauce
pour révéler toute
la fraîcheur du plat.



SAUCE DIP POUR FRITES DE PATATE DOUCE

Onctueuse, fruitée et
piquante,
à déguster chaude ou
froide.



BROCHETTES DE CREVETTES OU TOFU GRILLÉS Marinées à la Mpany Spicy Sauce,



10 MPANY SPICY SAUCE PREMIUM DÉCLINAISONS

Enrichie en herbes aromatiques:
romarin, ail, oignon, ciboulette,
persil et huile d'olive



DÉCLINAISONS

Pour une expérience savoureuse,
plus intense et variée.

Mpany Spicy Sauce, d'abord pensée
comme condiment puis librement
utilisée en assaisonnement, se décline
en saveurs naturelles **Mangue**,
Betterave, **Carotte** et **Tomate**. Chaque
variante sublime les plats par le goût
authentique des fruits et légumes,
apportant une **richesse nutritionnelle
unique**. Plus qu'une sauce, **Mpany Spicy**
réveille les sens et tonifie le corps.

MPANY
SPICY SAUCE
MANGUE

MPANY
SPICY SAUCE
BETTERAVE

MPANY
SPICY SAUCE
CAROTTE

MPANY
SPICY SAUCE
TOAMATE



DE L'ÉPREUVE À L'ART DU BIEN-ÊTRE



Créée en pleine **crise** sanitaire en **2019**, **MPANY** incarne un retour aux sources, une approche préventive de la santé par l'alimentation



Après une formation en logistique et en sécurité alimentaire, **j'ai choisi de mettre mes compétences au service** d'un projet de vie.

AVEC LA GAMME **MPANY**,
J'AI FAIT DE MA DOULEUR
UNE RECETTE DE **BIEN ÊTRE**
POUR **L'HUMANITÉ**.

DES PLANTES, DU SAVOIR, ET DU CŒUR

Plus qu'une marque Belge, **MPANY** est une réponse à un vécu personnel et une prise de conscience sur l'impact de l'alimentation moderne sur la santé. Spécialisée dans la transformation artisanale de plantes aux vertus scientifiquement reconnues (voir *Phytomedicine: International Journal of Phytotherapy and Phytopharmacology*), **MPANY** propose des tisanes, boissons et sauces naturelles, **sans additifs**.



12



DES PLANTES, DU SAVOIR, ET DU CŒUR

À travers nos produits, nous transmettons aussi des conseils simples : consommer les aliments dans un ordre respectueux de la digestion, privilégier les plantes fonctionnelles au quotidien, et revenir à une alimentation vivante, plus proche de la nature et des besoins du corps ■ ■ ■

13



LE GOÛT VRAI DU BIEN-ÊTRE

Chaque produit
Mpany est une
invitation à renouer
avec la nature,
à savourer
l'authenticité et à
prendre soin de soi.



LES TRÉSORS NATURELS RÉVÉLÉS PAR LA SCIENCE

Derrière chaque produit **Mpany** se cachent plus de six années de recherches et d'expérimentations.

Nos recettes ne sont pas le fruit du hasard, elles sont issues d'une étude approfondie de l'impact de chaque ingrédient sur la **santé humaine**



Plantes, fruits, épices, racines et graines, chacun a été sélectionné pour ses vertus scientifiquement prouvées et sa capacité à contribuer à une nutrition préventive ■

1

RACINES & PLANTES MÉDICINALES

• Gingembre-Zingiber	Anti-inflammatoire, digestion, circulation.
• Curcuma-longa Curcumine	Puissant antioxydant, santé articulaire,immunité.
• Noix de Cola-Cola acuminata	Énergie, vigilance, digestion.
• Bitter Kola Garcinia kola	Voies respiratoires, antimicrobien, foie.
• Cannelle-Cinnamomum verum	Antidiabétique, antioxydant, digestion.
• Citronnelle Cymbopogon citratus	Digestive, relaxante, antibactérienne.
• Romarin-Rosmarinus	Cognition, digestion, foie.
• Thym-Thymus vulgaris	Antibactérien, immunité, voies respiratoires.
• Persil Petroselinum crispum	Riche en vitamines, diurétique, foie.
• Ciboulette-Allium schoenoprasum	Antioxydants, digestion.
• Menthe-Mentha spicata-piperita	Apaisante, digestion, antibactérienne.
• Basilic -Ocimum basilicum	Antistress, digestif, antioxydant.
• Hibiscus-Hibiscus sabdariffa	Tension artérielle, cœur, foie.
• Anis vert ou étoilé Pimpinella anisum Illicium verum	Digestion, antispasmodique.
• Verveine-Verbena officinalis	Relaxante, digestive.
• Tamarin velours Dialium guineense	Antioxydant, reminéralisant.
• Feuilles d'olivier Olea europaea	Antioxydant, protection cardiovasculaire.
• Feuilles de manguier	
• Fenouil-Foeniculum vulgare	Carminatif, facilite la digestion, antioxydant.
• Aneth-Anethum graveolens	Digestion, diurétique.
• Barbe de maïs Zea mays	Diurétique naturel.



INGRÉDIENTS

& BIENFAITSSCIENTIFIQUEMENT PROUVÉS

17

- | | |
|---------------------------------|--|
| • Citron-Citrus limon | Vitamine C, immunité, absorption du fer. |
| • Pomme-Malus domestica | Fibres, cœur, antioxydant. |
| • Mangue-Mangifera indica | Vitamines A & C, digestion, antioxydant. |
| • Fraise-Fragaria ananassa | Vitamine C, antioxydant, cœur. |
| • Myrtilles-Vaccinium myrtillus | Antioxydants puissants, protection cellulaire. |
| • Abricot-Prunus armeniaca | Bêta-carotène, vision, immunité. |
| • Pastèque-Citrullus lanatus | Hydratation, antioxydants, cœur. |
| • Ananas -Ananas | Bromélaïne digestive, anti-inflammatoire. |
| • Orange-Citrus sinensis | Vitamine C, antioxydant, immunité. |
| • Baies de goji | Antioxydants puissants, vitalité. |
| • Tomate-Solanum lycopersicum | Riche en lycopène, cœur, peau. |
| • Papaye-Carica papaya | Enzymes digestives, vitamine C, antioxydant. |
| • Grenade-Punica granatum | Tension artérielle, cœur, foie. |
| • Kiwi-Actinidia deliciosa | Vitamine C, fibres, digestion. |
| • Raisin noir-Vitis vinifera | Resvératrol, cœur, antioxydant. |
| • Avocat-Persea | Bon gras, fibres, vitamines E et K. |
| • Banane-Musa spp. | Potassium, énergie, digestion. |

2

FRUITS



- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| • Carotte-Daucus carota | Bêta-carotène, vision, peau. |
| • Concombre-Cucumis sativus | Hydratation, digestion, peau. |

3

LÉGUMES
& RACINES
ALIMENTAIRES

ZOÉ

LE PLAISIR D'UN
BONHEUR PARTAGÉ



Offrez à votre corps l'équilibre
dont il a besoin pour un bien
être durable ■ ■ ■



INGRÉDIENTS

& BIENFAITSSCIENTIFIQUEMENT PROUVÉS

19

• **Betterave-Beta vulgaris**

Circulation, énergie, foie.

• **Rhubarbe- Rheum rhabarbarum**

Digestion, antioxydants, intestin.

• **Oignon-Allium cepa**

Quercétine, cœur, digestion.

• **Ail-Allium sativum**

Cardiovasculaire, antimicrobien, tension.

• **Haricots rouges Phaseolus vulgaris**

Antioxydants puissants, protection cellulaire.

• **Potiron-Cucurbita maxima**

Riche en bêta-carotène, faible en calories, protecteur de la vision et du système immunitaire.

• **Patate douce Ipomoea batatas**

Fibres, bêta-carotène, énergie, index glycémique modéré.

• **Courgette-Cucurbita pepo**

Légère, hydratante, potassium, digestion.

• **Épinards-Spinacia oleracea**

Riches fer, magnésium, vitamines, vitalité, immunité.

• **Brocoli-Brassica oleracea**

Antioxydant, sulforaphane, anti-inflammatoire

• **Chou kale-Brassica oleracea**

Vitamines A, C, K et minéraux essentiels.

• **Navet-Brassica rapa**

Vitamine C, t fibres, digestion métabolisme.

• **Céleri-Apium graveolens**

Diurétique, tension artérielle, antioxydants.

• **Poivre noir-Piper nigrum Pipérine**

Potassium, énergie, digestion.

• **Cumin Cuminum cyminum**

Digestion, antioxydant, traditionnel.

• **Piment Capsicum spp**

Métabolisme, Thermogénèse, circulation sanguine, analgésiques, antioxydant, cardiovasculaire.

• **Sel naturel-marin ou Himalaya**

Électrolytes, équilibre minéral.

3

**LÉGUMES
& RACINES
ALIMENTAIRES**



4

ÉPICES & CONDIMENTS



INGRÉDIENTS

& BIENFAITSSCIENTIFIQUEMENT PROUVÉS

20

•Thé vert-Camellia sinensis

Antioxydant, métabolisme, cœur.

•Thé noir-Camellia sinensis

Énergie douce, digestion.

5

THÉS
& INFUSIONS

•Farine d'épeautre triticum spelta

Riche en fibres et minéraux.

•Flocons d'avoine avena sativa

Satiété, énergie, fibres solubles.

•Graines de lin linum usitatissimum

Oméga-3, digestion, anti-inflammatoire.

•Graines de chia salvia hispanica

Fibres, protéines, oméga-3.

•Psyllium plantago ovata

Fibres solubles, santé intestinale.

•Quinoa chenopodium quinoa

Vitamines A, C, K et minéraux essentiels.

•Mil-Pennisetum glaucum

Vagnésium, digestif.

•Sarrasin fagopyrum esculentum

Sans gluten, antioxydants

•Amarante amaranthus caudatus

Protéines, calcium, fer.

•Orge Hordeum vulgare

fibres solubles, santé intestinale.

•Graines de courge Cucurbita pepo

Protéines, magnésium, zinc, soutien immunitaire et cardiovasculaire.

•Amandes Prunus dulcis

Fibres, vitamine, bons gras, satiété protègent le cœur.

•Noix Juglans regia

Oméga-3, protègent le cerveau et le cœur.

•Noisettes Corylus avellana

Vitamine E, magnésium, énergie saine.

6

CEREALES,
GRAINES
& FIBRES



INGRÉDIENTS & BIENFAITSSCIENTIFIQUEMENT PROUVÉS

21

• **Tournesol** *Helianthus annuus*

Riches en vitamine E, antioxydants, protection cellulaire.

• **Sésame** *Sesamum indicum*

Calcium, lignanes, soutien hormonal et osseux.

• **Miel** *apis mellifera*

Edulcorant naturel, antibactérien, apaisant.

• **Graines de lin** *Linum usi tatissimum*

Fibres solubles et insolubles, régulation du transit et satiété, méga-3

6

CEREALES,
GRAINES
& FIBRES

7

HUILES
& PRODUITS
NATURELS



• **Huile d'olive extra vierge** *Olea europaea*

Antioxydante, cardiovasculaire, anti-inflammatoire.

• **Huile de coco vierge** *Cocos nucifera*

Acides gras à chaîne moyenne, énergie rapide.

• **Huile de lin** *linum usitatissimum*

Riches en oméga-3 végétaux.

• **Huile de nigelle** *nigella sativa*

Immunité, anti-inflammatoire.

• **Huile de sésame** *sesamum indicum*

lignanes, antioxydants.



INGRÉDIENTS & BIENFAITS SCIENTIFIQUEMENT PROUVÉS

• Huile de colza canola
brassica napus

Équilibre oméga-3
oméga-6.

• Thé noir-Camellia
sinensis

Énergie douce, digestion.

• Miel apis mellifera

Édulcorant naturel,
antibactérien, apaisant.

• Charbon actif
carbo ligni

Détoxifiant naturel.

• Eau

Hydratation, support vital
des préparations.

22

7 HUILES & PRODUITS NATURELS



QUAND
C'EST NATUREL,
L'ÂME APPROVE,
LE CORPS EXULTE

MPANY, sans additif
ni conservateur,
zéro compromis



LA CLÉ DU **BIEN-ÊTRE**

Nous croyons qu'une **alimentation saine**, associée à une activité **physique** régulière, est la clé d'une vie équilibrée et **durable**.

■ ■ ■



ET SI C'ÉTAIT VOUS?

Quand Malik apprend qu'il est atteint de diabète de type 2, il pense d'abord à une erreur. Il est encore jeune, 52 ans, actif, cadre dans une société qu'il a lui-même créée. Il court entre les réunions, les déjeuners d'affaires, les projets à livrer, les week-ends en famille. Bien sûr, il se sent fatigué depuis quelque temps. Il a pris du ventre. Il boit beaucoup d'eau... Mais qui ne boit pas quand il fait chaud ? Qui n'est pas fatigué à 50 ans avec deux enfants et une vie à 100 à l'heure ?



**Le médecin
ne lui laisse pas
de doute.**

« Vous avez un diabète de type 2. Il va falloir
faire des changements. »



Ce jour-là, quelque chose bascule.
Pas seulement dans le sang de
Malik. Dans sa vie entière.

Le témoignage de Malik, pourrait être celui de millions d'hommes et
de femmes. Vous peut-être ou vos parents, vos amis, votre conjoint.
Le diabète de type 2 est une épidémie silencieuse. Il se glisse dans
les habitudes. Il s'installe sans faire de bruit. Et il transforme le
quotidien.

LE DIABÈTE
N'EST PAS UNE FIN,
C'EST SOUVENT UN NOUVEAU
DÉPART.



UNE ALIMENTATION **FONCTIONNELLE**
ET ÉQUILBRÉE N'EST PAS UNE
OPTION, C'EST UNE NÉCESSITÉ POUR
PRÉSERVER SA SANTÉ.

**TOUT COPIER
SAUF NOTRE
CŒUR**

Copier nos recettes, c'est possible. Copier l'amour que nous avons pour les gens, c'est impossible.

Boly mpany Mpongo
Fondateur

Sanyaso



NOTRE **MODÈLE** DE PARTENARIAT



Nous croyons que la meilleure façon de collaborer est de construire une relation de confiance et d'innovation avec nos partenaires. Nous proposons un modèle évolutif :

STRATÉGIE BASÉE SUR LA
QUALITÉ

DEVENONS PARTENAIRES
Pour une expérience
gustative unique.

- Des prix estimatifs fixés à l'avance.
- Une période de test convenue avec le partenaire.
- Le client professionnel teste le produit, calcule sa marge et valide s'il peut l'intégrer durablement à sa carte.

EXPÉRIENCE ET PREUVES

Nos dégustations à grande échelle ont confirmé le succès de nos recettes. Même les palais moins familiers aux saveurs épicées ont été conquis, charmés par l'équilibre parfait des arômes et la puissance authentique de nos ingrédients 100 % naturels





Contact@mpany.be

✉ mpany.bienetre@gmail.com

☎ +32 485 13 37 96

ww.mpany.be

BOULEVARD LOUIS METTEWIE
89-1, 1080 BELGIQUE

TVA: 1026.166.859
AFSCA: AER/BRU/041576