

# MPANY

## L'ESSENCE PURE DE NOS ANNÉES DE RECHERCHE

• • •



### PREMIUM NATUREL GINGER SPIRIT

[www.mpany.be](http://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

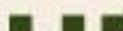
■ ■ ■



**ZOÉ**, 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 POSSIBLITÉS

### 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 POSSIBLITÉS

### ELAM & TONIC

10 cl d'Elam, 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'Elam, 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.

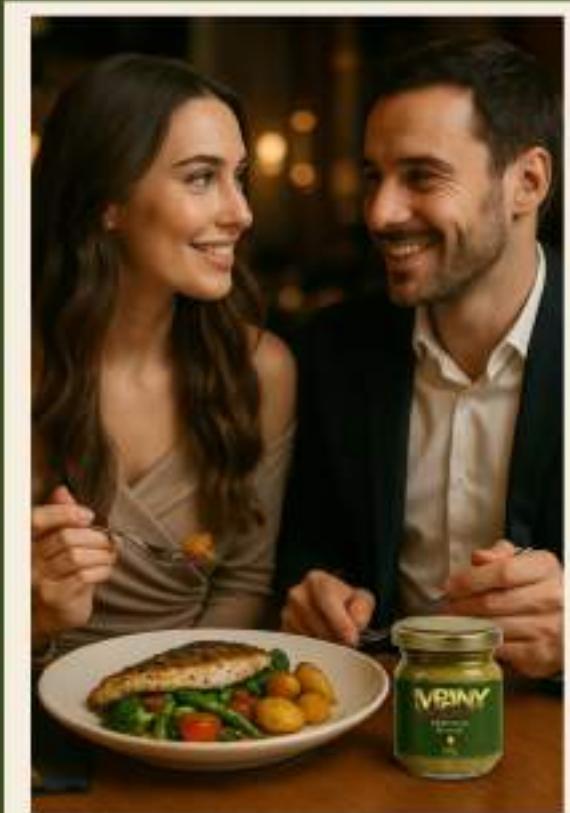


BROCHETTES DE  
CREVETTES OU  
TOFU GRILLÉS  
**Marinées à la Mpany**  
**Spicy Sauce,**



# 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



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

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.

# 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 ■

• 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.

# 1

## RACINES & PLANTES MÉDICINALES



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

## 2

### FRUITS



## 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 ■ ■ ■



• Betterave-Beta vulgaris	Circulation, énergie, foie.
• Rhubarbe- <i>Rheum rhabarbarum</i>	Digestion, antioxydants, intestin.
• Oignon- <i>Allium cepa</i>	Quercétine, cœur, digestion.
• Ail- <i>Allium sativum</i>	Cardiovasculaire, antimicrobien, tension.
• Haricots rouges <i>Phaseolus vulgaris</i>	Antioxydants puissants, protection cellulaire.
• Potiron- <i>Cucurbita maxima</i>	Riche en bêta-carotène, faible en calories, protecteur de la vision et du système immunitaire.
• Patate douce <i>Ipomoea batatas</i>	Fibres, bêta-carotène, énergie, index glycémique modéré.
• Courgette- <i>Cucurbita pepo</i>	Légère, hydratante, potassium, digestion.
• Épinards- <i>Spinacia oleracea</i>	Riches fer, magnésium, vitamines, vitalité, immunité.
• Brocoli- <i>Brassica oleracea</i>	Antioxydant, sulforaphane, anti-inflammatoire
• Chou kale- <i>Brassica oleracea</i>	Vitamines A, C, K et minéraux essentiels.
• Navet- <i>Brassica rapa</i>	Vitamine C, fibres, digestion, métabolisme.
• Céleri- <i>Apium graveolens</i>	Diurétique, tension artérielle, antioxydants.
• Poivre noir- <i>Piper nigrum</i> Pipérine	Potassium, énergie, digestion.
• Cumin <i>Cuminum cyminum</i>	Digestion, antioxydant, traditionnel.
• Piment <i>Capsicum spp</i>	Métabolisme, Thermogénèse, circulation sanguine, analgésiques, antioxydant, cardiovasculaire.
• Sel naturel-marin ou Himalaya	Électrolytes, équilibre minéral.

## 3

## LÉGUMES &amp; RACINES ALIMENTAIRES



## 4

## ÉPICES &amp; CONDIMENTS



# INGRÉDIENTS & BIENFAITS SCIENTIFIQUEMENT PROUVÉS

- Thé vert-Camellia sinensis **Antioxydant, métabolisme, cœur.**
- Thé noir-Camellia sinensis **Énergie douce, digestion.**

20

## 5 THÉS & INFUSIONS

- Farine d'épeautre triticum spelta **Riche en fibres et minéraux.**
- Flocons d'avoine avena sativa **Satiété, énergie, fibres solubles.**

## 6 CÉREALES, GRAINES & FIBRES

- 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 **Magnésium, 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.**



• <b>Tournesol <i>Helianthus annuus</i></b>	<b>Riches en vitamine E, antioxydants, protection cellulaire.</b>
• <b>Sésame <i>Sesamum indicum</i></b>	<b>Calcium, lignanes, soutien hormonal et osseux.</b>
• <b>Miel <i>apis mellifera</i></b>	<b>Édulcorant naturel, antibactérien, apaisant.</b>
• <b>Graines de lin <i>Linum usitatissimum</i></b>	<b>Fibres solubles et insolubles, régulation du transit et satiété, oméga-3</b>

**6**

**CÉREALES,  
 GRAINES  
 & FIBRES**



**7**

**HUILES  
 & PRODUITS  
 NATURELS**



• <b>Huile d'olive extra vierge <i>Olea europaea</i></b>	<b>Antioxydante, cardiovasculaire, anti-inflammatoire.</b>
• <b>Huile de coco vierge <i>Cocos nucifera</i></b>	<b>Acides gras à chaîne moyenne, énergie rapide.</b>
• <b>Huile de lin <i>Linum usitatissimum</i></b>	<b>Riche en oméga-3 végétaux.</b>
• <b>Huile de nigelle <i>Nigella sativa</i></b>	<b>Immunité, anti-inflammatoire.</b>
• <b>Huile de sésame <i>Sesamum indicum</i></b>	<b>Lignanes, antioxydants.</b>

- 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.**

**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**.

• • •



# LA CLÉ DU BIEN-ÊTRE

## 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.**



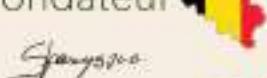
**UNE ALIMENTATION FONCTIONNELLE  
ET ÉQUILIBRÉE N'EST PAS UNE  
OPTION, C'EST UNE NÉCESSITÉ POUR  
PRÉSERVER SA SANTÉ.**

**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



*Sangoma*

# 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  
[www.mpany.be](http://www.mpany.be)

BOULEVARD LOUIS METTEWIE  
89-1, 1080 BELGIQUE

TVA: 1026.166.859  
AFSCA: AER/BRU/041576