

# INNOVATION

## la protéine native de lait

Directement issue du lait, sous sa forme liquide la protéine native de lait est en train de révolutionner le marché de la nutrition sportive. Ce concentré de protéines extrêmement riche en acides aminés essentiels cumule les avantages.

### La meilleure qualité de protéine.

Protégée par un brevet déposé, la protéine Fitnessboutique Harder® est issue de plusieurs années de recherche et d'études cliniques(1). Derrière cette innovation se cache un secret de fabrication. La whey Harder® est en effet le résultat d'un procédé unique de microfiltration à froid, qui préserve toutes ses qualités originelles et lui garantit un niveau de pureté inégalé. C'est aujourd'hui la meilleure forme de protéine pour la nutrition sportive.



### PROTÉINE NATIVE DE LAIT



#### LES PLUS

- DIRECTEMENT ISSUE DU LAIT
- PROCESSUS SOIGNEUX DE MICRO FILTRATION
- NIVEAU DE PURETÉ INÉGALÉ
- MOINS DÉNATURÉE
- PLUS DOSÉE EN BCAA



#### LES MOINS

- COÛT DE PRODUCTION ÉLEVÉ

### PROTÉINE FROMAGÈRE



#### LES PLUS

- PEU COÛTEUSE À PRODUIRE



#### LES MOINS

- QUALITÉ VARIABLE
- CERTAINES SONT ISSUES DES DÉCHETS DE L'INDUSTRIE FROMAGÈRE

### Le lait français : une pureté préservée.

En Amérique 95% des vaches laitières logent dans des étables en «stabulation entravée» et ne vont pratiquement jamais dehors. Le lait français est encore un des rares dans le monde à être issu de vaches laitières élevées en plein air. Il bénéficie ainsi de conditions de production beaucoup plus qualitatives, saines et respectueuses.

### Un impact écologique plus faible...

...que pour la protéine fromagère. La protéine sérique (issue du fromage) est très énergivore. 10 Kg de lait sont nécessaires à la fabrication de seulement 1 Kg de fromage. La production de 1 Kg de fromage est responsable de 13,5 Kg de CO<sub>2</sub>. C'est autant que 80 km en voiture. Le bilan carbone de la protéine native est beaucoup moins important. 1 Kg de lait produit moins de 2 Kg de CO<sub>2</sub>. (2)

(1) Études cliniques : BABAULT N., DELEY G., LE RUYET P., MORGAN F., ALLAERT F. Native milk protein  
(2) «Vache à lait» de Elise Desaulniers E.d Stanké.

PAR **FITNESSBOUTIQUE HARDER** SORTIE PRÉVUE EN MARS 2015

Les protéines Harder® sont disponibles en exclusivité chez Fitnessboutique. Dans les 65 points de vente en France et sur [www.fitnessboutique.fr](http://www.fitnessboutique.fr)