



Les oxymels artisanaux

Des préparations vivantes, inspirées des plantes et du geste artisanal.



"Qu'est-ce qu'un oxymel?"

*L'oxymel est une préparation ancestrale à base de miel et de vinaigre,
enrichie de plantes choisies avec soin.*

*Sa saveur aigre-douce en fait une boisson singulière, à la fois
gourmande et traditionnelle, qui accompagne volontiers les gestes
simples du quotidien.*



"Pourquoi l'utiliser ?"

Intégrer un oxymel au quotidien, c'est choisir un geste simple, vivant et agréable.

C'est une façon d'apporter une touche végétale à ses habitudes, que ce soit le matin, pur ou dans un verre d'eau, avant un repas, ou dans une vinaigrette maison, vos marinades de viandes, les légumes rôtis ou vapeur.

Lumière Végétale

FAIT MAINS...

Créé avec amour dans notre cuisine de Belvédère, inspiré par les saisons et par la douceur de la vallée Vésubienne.

L'Élixir Lumière Végétale est une gorgée de fraîcheur végétale : un élixir clair, léger et harmonieux pour accompagner le quotidien en douceur.

INGREDIENTS

Miel local des montagnes, vinaigre de cidre bio, aneth de notre jardin et citron bio
100% naturel, sans conservateurs ni additifs ni colorants.
Poids net 100ml

OXYMEL
ANETH/CITRON
"LUMIÈRE VÉGÉTALE"

NOUS CONTACTER

SOPHIE@NAYA-AME-CHAMANE.COM
OU CINDY.MALAUURIE@HOTMAIL.FR

07-71-931-931 OU
06-83-36-17-54

L'ÉLIXIR "LUMIÈRE VÉGÉTALE" EST UN OXYMEL QUI UNIT LA FINESSE AROMATIQUE DE L'ANETH À LA VIVACITÉ DU CITRON. C'EST UNE BOISSON DE SIMPLICITÉ ET D'ÉQUILIBRE, PENSÉE POUR ACCOMPAGNER LES REPAS ET OFFRIR UNE SENSATION DE LÉGÈRETÉ..

Ce mélange macéré à froid révèle un élixir qui évoque une remise en mouvement douce, avec une énergie plus légère et plus nette dans le corps.
Une sensation de fraîcheur naturelle : le citron apporte une sensation vive, propre et tonique





Douceur de Calendula

FAIT MAINS...

Créé avec amour dans notre cuisine de Belvédère, inspiré par les saisons et par la douceur de la vallée Vésubienne.

Ce petit élixir de douceur, inspiré par le calendula, plante solaire et apaisante. Il apporte réconfort, délicatesse et harmonie, avec une note végétale tendre et lumineuse.

INGREDIENTS

Miel local des montagnes, vinaigre de cidre bio, fleurs de calendula fraîches
100% naturel, sans conservateurs ni additifs ni colorants.
Poids net 100ml

OXYMEL
"DOUCEUR DE CALENDULA"

NOUS CONTACTER

SOPHIE@NAYA-AME-CHAMANE.COM
OU CINDY.MALAUURIE@HOTMAIL.FR

07-71-931-931 OU
06-83-36-17-54

UN ÉLIXIR APAISANT ET ADOUCISSANT, IL EST UN SOUTIEN DIGESTIF AVEC UN EFFET RÉCONFORTANT. INSPIRÉ DES REMÈDES ANCESTRAUX, POUR VOUS SOUTENIR AU QUOTIDIEN

Un oxymel d'une douceur apaisante, de soutien des muqueuses et du confort digestif, très solaire et réparateur. Des notes douces et florales, pensé pour accompagner vos instants bien-être avec délicatesse.



"Détail de chaque oxymel"

CONSEILS D'UTILISATION

À utiliser en cure (20 jours) ou au quotidien, en complément d'un mode de vie sain :

- 1 cuillère à café (5 ml) pure ou diluée dans un fond d'eau, le matin à jeun ou après les repas.
- Dans vos salades, sur vos grillades de viandes, de légumes

CONSIGNES DE CONSERVATION

À conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.

Se conserve environ 6 à 12 mois après ouverture.

CONTRE-INDICATIONS

- Ne pas donner aux enfants de moins de 1 an en raison du miel
- À consommer avec modération.
- Déconseillé en cas de grossesse, d'allaitement, de traitement médical, d'allergie aux plantes de la famille de l'aneth et aux agrumes
- Produits de la ruche, ou de sensibilité digestive.
- Sous traitement anticoagulant, antidiabétique.
- Avec antécédents de maladie du foie ou ulcère et de calculs biliaires ou troubles digestifs.
- En cas d'insuffisance rénale sévère
- Avant une chirurgie prévue dans les 2 semaines





CONSEILS D'UTILISATION

À utiliser en cure (20 jours) ou au quotidien, en complément d'un mode de vie sain :

- 1 cuillère à café (5 ml) pure ou diluée dans un fond d'eau, le matin à jeun ou en début d'après-midi.
- Dans vos salades, sur vos grillades de viandes, de légumes

CONSIGNES DE CONSERVATION

À conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.

Se conserve environ 6 à 12 mois après ouverture.

CONTRE-INDICATIONS

- Ne pas donner aux enfants de moins de 1 an en raison du miel
- À consommer avec modération.
- Déconseillé en cas de grossesse, de traitement médical, d'allergie ou hypersensibilité au calendula.
- Sensibilité aux plantes de la famille des Astéracées (camomille, arnica, pissenlit, endive, etc.).
- Produits de la ruche, ou de sensibilité digestive.
- Sous traitement anticoagulant, antidiabétique ou hypotenseur
- Avec antécédents de maladie du foie ou ulcère et de calculs biliaires ou troubles digestifs.
- En cas d'insuffisance rénale sévère
- Avant une chirurgie prévue dans les 2 semaines





Lumière Sauvage



Soleil Épicé

FAIT MAINS...

Créé avec amour dans notre cuisine de Belvédère, inspiré par les saisons et par la douceur de la vallée Vésubienne.

Cet oxymel associe la tendresse florale du calendula à la finesse aromatique de la sauge, pour une boisson de caractère, douce et enveloppante. Il invite à un moment de réconfort, d'équilibre et de bien-être naturel, avec une note végétale à la fois chaleureuse et subtile.

INGREDIENTS

Miel local des montagnes, vinaigre de cidre bio, fleurs de calendula et sauge fraîches
100% naturel, sans conservateurs ni additifs ni colorants.
Poids net 100ml

OXYMEL "LUMIÈRE SAUVAGE"

NOUS CONTACTER

 SOPHIE@NAYA-AME-CHAMANE.COM
OU CINDY.MALAURIE@HOTMAIL.FR

 07-71-931-931 OU
06-83-36-17-54

CET ÉLIXIR EST UN CADEAU VÉGÉTAL À LA FOIS RÉCONFORTANT ET PLEIN DE CARACTÈRE. LE CALENDULA APORTE TENDRESSE ET EFFET APAISANT. LA SAUGE UNE NOTE PLUS PROFONDE, LIÉE À L'ÉQUILIBRE ET AU SOUTIEN DU BIEN-ÊTRE GÉNÉRAL.

Un oxymel aux effets cicatrisants, régulateur hormonal, antiseptique et soutien de la ménopause. C'est une lumière sauvage à la fois douce et enveloppante, une note florale chaleureuse et subtile.



FAIT MAINS...

Créé avec amour dans notre cuisine de Belvédère, inspiré par les saisons et par la douceur de la vallée Vésubienne.

L'Élixir Soleil Épicé est un oxymel traditionnel gréco-antique, une préparation naturellement vivante à base de vinaigre de cidre bio, de miel sauvage, il apporte chaleur et lumière

INGREDIENTS

Miel local des montagnes, vinaigre de cidre bio, cannelle et curcuma bio
100% naturel, sans conservateurs ni additifs ni colorants.
Poids net 100ml

OXYMEL CANNELLE/CURCUMA "SOLEIL ÉPICÉ"

NOUS CONTACTER

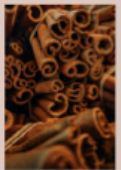
 SOPHIE@NAYA-AME-CHAMANE.COM
OU CINDY.MALAURIE@HOTMAIL.FR

 07-71-931-931 OU
06-83-36-17-54

L'ÉLIXIR "SOLEIL ÉPICÉ" EST EST UN CONCENTRÉ DE CHALEUR VÉGÉTALE : UN ÉLIXIR DORÉ, VIBRANT ET ENVELOPPANT, PENSÉ POUR SOUTENIR LA VITALITÉ ET RÉCHAUFFER LES JOURNÉES.

Ce mélange macéré à froid révèle un élixir doré, épicé et réconfortant, où la cannelle embrase la chaleur et le curcuma dépose sa lumière.

Cet oxymel est un concentré de chaleur végétale : un élixir doré, vibrant et enveloppant, pensé pour soutenir la vitalité et réchauffer les journées.



CONSEILS D'UTILISATION

À utiliser en cure (20 jours) ou au quotidien, en complément d'un mode de vie sain :

- 1 cuillère à café (5 ml) pure ou diluée dans un fond d'eau, le matin à jeun ou en début d'après-midi.
- Dans vos salades, sur vos grillades de viandes, de légumes

CONSIGNES DE CONSERVATION

À conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.

Se conserve environ 6 à 12 mois après ouverture.



CONTRE- INDICATIONS

- Ne pas donner aux enfants de moins de 1 an en raison du miel
- À consommer avec modération.
- Déconseillé en cas de grossesse, de traitement médical, d'épilepsie, d'allergie ou hypersensibilité au calendula.
- Sensibilité aux plantes de la famille des Astéracées (camomille, arnica, pissenlit, endive, etc.).
- Produits de la ruche, ou de sensibilité digestive.
- Sous traitement anticoagulant, antidiabétique ou hypotenseur
- Avec antécédents de maladie du foie ou ulcère et de calculs biliaires ou troubles digestifs.
- En cas d'insuffisance rénale sévère
- Avant une chirurgie prévue dans les 2 semaines

CONSEILS D'UTILISATION

À utiliser en cure (20 jours) ou au quotidien, en complément d'un mode de vie sain :

- 1 cuillère à café (5 ml) pure ou diluée dans un fond d'eau, le matin à jeun ou après les repas.
- Dans vos salades, sur vos grillades de viandes, de légumes

CONSIGNES DE CONSERVATION

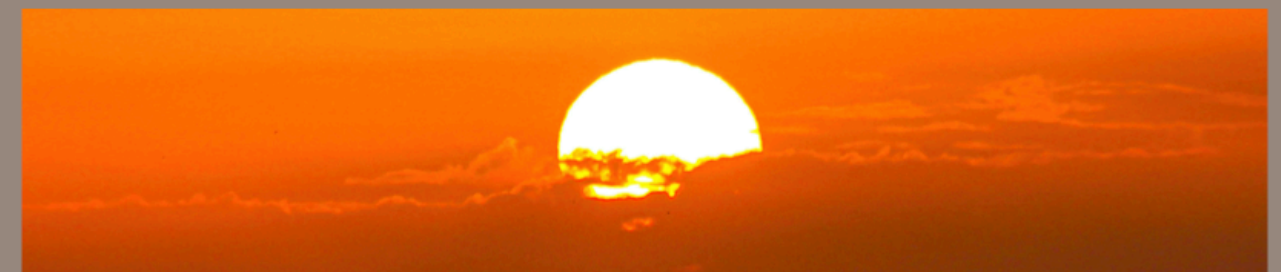
À conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.

Se conserve environ 6 à 12 mois après ouverture.



CONTRE- INDICATIONS

- Ne pas donner aux enfants de moins de 1 an en raison du miel
- À consommer avec modération.
- Déconseillé en cas de grossesse, d'allaitement, de traitement médical, d'allergie à la menthe et/ou à la mélisse.
- Produits de la ruche, ou de sensibilité digestive.
- Sous traitement anticoagulant, antidiabétique.
- Avec antécédents de maladie du foie ou ulcère et de calculs biliaires ou troubles digestifs.
- En cas d'insuffisance rénale sévère
- Avant une chirurgie prévue dans les 2 semaines



Tonic du soleil



FAIT MAINS...

Créé avec amour dans notre cuisine de Belvédère, inspiré par les saisons et par la douceur de la vallée Vésubienne.

Ce petit élixir est notre invitation à l'énergie douce mais aussi un rituel d'éveil et de vitalité au coeur de l'hiver.

INGREDIENTS

Miel local des montagnes, vinaigre de cidre bio, écorces de citrons bio et gingembre frais bio.
100% naturel, sans conservateurs ni additifs ni colorants.
Poids net 100ml





OXYMEL
CITRON/GINGEMBRE
"TONIC DU SOLEIL"

NOUS CONTACTER

 SOPHIE@NAYA-AME-CHAMANE.COM
OU CINDY.MALAUURIE@HOTMAIL.FR

 07-71-931-931 OU
06-83-36-17-54

UN ÉLIXIR QUI INVITE À L'ÉVEIL ET À LA CHALEUR INTÉRIEURE, COMME UN SOUFFLE DE SOLEIL DANS LE CORPS.

INSPIRÉ DES REMÈDES ANCESTRAUX, POUR VOUS SOUTENIR AU QUOTIDIEN

Un tonique vif et réchauffant, associé au soutien de la digestion, à la sensation de fraîcheur et au confort pendant les saisons froides. Son profil acidulé et stimulant est votre "coup de pouce hivernal".



Essence Sauvage



FAIT MAINS...

Créé avec amour dans notre cuisine de Belvédère, inspiré par les saisons et par la douceur de la vallée Vésubienne.

Ce petit élixir est notre invitation à renouer avec un remède ancien et précieux.

INGREDIENTS

Miel local des montagnes, vinaigre de cidre bio, ortie piquante de notre vallée vésubienne.
100% naturel, sans conservateurs ni additifs ni colorants.
Poids net 100ml





OXYMEL
"ELIXIR D'ORTIE"

NOUS CONTACTER

 SOPHIE@NAYA-AME-CHAMANE.COM
OU CINDY.MALAUURIE@HOTMAIL.FR

 07-71-931-931 OU
06-83-36-17-54

UN ÉLIXIR NOBLE ET MYSTIQUE, INSPIRÉ DES REMÈDES ANCESTRAUX, POUR SOUTENIR TON ÉNERGIE ET TON ÉLAN DE VIE AU QUOTIDIEN.

Pour redonner de l'énergie, contre les allergies saisonnières. L'ortie est riche en fer, calcium, silice, zinc et magnésium, elle lutte contre la fatigue. Détoxifiante et digestive, anti-oxydante et anti-inflammatoire.



CONSEILS D'UTILISATION

À utiliser en cure (20 jours) ou au quotidien, en complément d'un mode de vie sain :

- 1 cuillère à café (5 ml) pure ou diluée dans un fond d'eau, le matin à jeun ou en début d'après-midi.
- Dans vos salades, sur vos grillades de viandes, de légumes



CONSIGNES DE CONSERVATION

À conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.

Se conserve environ 6 à 12 mois après ouverture.



CONTRE-INDICATIONS

- Ne pas donner aux enfants de moins de 1 an en raison du miel
- À consommer avec modération.
- Déconseillé en cas de grossesse, de traitement médical, d'allergie au gingembre, aux épices et produits de la ruche, ou de sensibilité digestive.
- Sous traitement anticoagulant, antidiabétique ou hypotenseur
- Avec antécédents de maladie du foie ou ulcère et de calculs biliaires ou troubles digestifs.
- En cas d'insuffisance rénale sévère
- Avant une chirurgie prévue dans les 2 semaines



CONSEILS D'UTILISATION

À utiliser en cure (20 jours) ou au quotidien, en complément d'un mode de vie sain :

- 1 cuillère à café (5 ml) pure ou diluée dans un fond d'eau, le matin à jeun ou en début d'après-midi.
- Dans vos salades, sur vos grillades de viandes, de légumes



CONSIGNES DE CONSERVATION

À conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.

Se conserve environ 6 à 12 mois après ouverture.



CONTRE-INDICATIONS

- Ne pas donner aux enfants de moins de 1 an en raison du miel
- À consommer avec modération.
- Déconseillé en cas de grossesse, de traitement médical, d'allergie aux épices ou de sensibilité digestive.
- Sous traitement anticoagulant, antidiabétique ou hypotenseur
- Avec antécédents de maladie du foie ou ulcère
- En cas d'insuffisance rénale sévère
- Avant une chirurgie prévue dans les 2 semaines



Elixir des prés

Essence Sauvage

Alchimie Verte

FAIT MAINS...

Créé avec amour dans notre cuisine de Belvédère, inspiré par les saisons et par la douceur de la vallée Vésubienne.

L'Élixir des prés est une bouffée d'équilibre végétal apportant légèreté, à la fois minéral et raffiné. Il accompagne à merveille le tofu, les légumes rôtis et apporte une note fraîche et sauvage à vos salades.

INGREDIENTS

Miel local des montagnes, vinaigre de cidre bio, reine des prés et prêle de notre jardin
100% naturel, sans conservateurs ni additifs ni colorants.
Poids net 100ml

OXYMEL REINE DES PRÉS/PRÊLE "ÉLIXIR DES PRÉS"

NOUS CONTACTER

SOPHIE@NAYA-AME-CHAMANE.COM
OU CINDY.MALAURIE@HOTMAIL.FR

07-71-931-931 OU
06-83-36-17-54

UN OXYMEL DE TERRE ET D'EAU, DÉLICAT ET PUISSANT À LA FOIS, QUI UNIT LA FINESSE FLORALE DE LA REINE DES PRÉS À LA FORCE MINÉRALE DE LA PRÊLE. C'EST UNE ALLIANCE PENSÉE POUR ACCOMPAGNER LES PÉRIODES OÙ LE CORPS CHERCHE À SE DÉLESTER, SE REMETTRE EN MOUVEMENT ET RETROUVER PLUS DE FLUIDITÉ.

Ce mélange macéré à froid révèle un élixir qui s'inscrit très bien dans une démarche de remise en mouvement douce, avec un imaginaire de purification, de renouveau et d'harmonie naturelle.



CONSEILS D'UTILISATION

À utiliser en cure (20 jups) ou au quotidien, en complément d'un mode de vie sain :

- 1 cuillère à café (5 ml) pure ou diluée dans un fond d'eau, le matin à jeun ou après les repas.
- Dans vos salades, sur vos grillades de viandes, de légumes, tofu

CONSIGNES DE CONSERVATION

À conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.

Se conserve environ 6 à 12 mois après ouverture.



CONTRE- INDICATIONS

- Ne pas donner aux enfants de moins de 1 an en raison du miel
- À consommer avec modération.
- Déconseillé en cas de grossesse, d'allaitement, de traitement médical, d'allergie à l'aspirine et/ou aux salicylés
- Produits de la ruche, ou de sensibilité digestive.
- Sous traitement anticoagulant, antidiabétique.
- Avec antécédents de maladie du foie ou ulcère et de calculs biliaires ou troubles digestifs.
- En cas d'insuffisance rénale sévère, troubles de coagulations
- Avant une chirurgie prévue dans les 2 semaines

FAIT MAINS...

Créé avec amour dans notre cuisine de Belvédère, inspiré par les saisons et par la douceur de la vallée Vésubienne.

Un oxymel artisanal aux vertus tonifiantes et purifiantes. Cette synergie soutient la digestion, stimule les défenses naturelles et aide à retrouver énergie et clarté. Un élixir quotidien pour accompagner le corps dans son équilibre et renforcer la vitalité de façon naturelle.

INGREDIENTS

Miel local des montagnes, vinaigre de cidre bio, romarin, mélisse, menthe, basilic, laurier et thym de notre jardin
100% naturel, sans conservateurs ni additifs ni colorants.
Poids net 100ml

OXYMEL ROMARIN/MÉLISSE/BASILIC/ THYM/LAURIER/MENTHE "L'ALCHIMIE VERTE"

NOUS CONTACTER

SOPHIE@NAYA-AME-CHAMANE.COM
OU CINDY.MALAURIE@HOTMAIL.FR

07-71-931-931 OU
06-83-36-17-54

UN ÉLIXIR QUOTIDIEN POUR ACCOMPAGNER LE CORPS DANS SON ÉQUILIBRE ET RENFORCER LA VITALITÉ DE FAÇON NATURELLE. AIDE À LA DIGESTION, APAISE LES SPASMES ET UN ANTISEPTIQUE RESPIRATOIRE

L'Alchimie Verte est une rencontre entre plantes vivifiantes et savoir ancestral. Mélisse, romarin, laurier, menthe, basilic et thym s'unissent dans un élixir artisanal, à la fois tonique et équilibrant.



CONSEILS D'UTILISATION

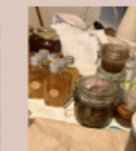
À utiliser en cure (20 jups) ou au quotidien, en complément d'un mode de vie sain :

- 1 cuillère à café (5 ml) pure ou diluée dans un fond d'eau, le matin à jeun ou en début d'après-midi.
- Dans vos salades, sur vos grillades de viandes, de légumes

CONSIGNES DE CONSERVATION

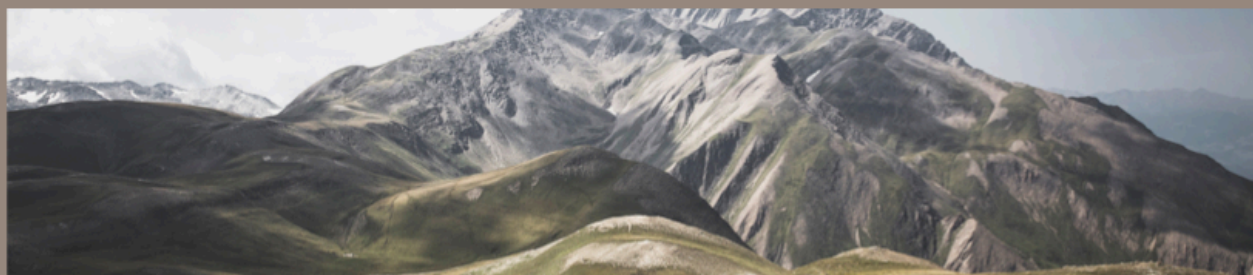
À conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.

Se conserve environ 6 à 12 mois après ouverture.



CONTRE- INDICATIONS

- Ne pas donner aux enfants de moins de 1 an en raison du miel
- À consommer avec modération.
- Déconseillé en cas de grossesse, de traitement médical, de reflux gastro-oesophagien (menthe), épilepsie (romarin), allergie aux liacinées (thym, basilic et mélisse)
- Produits de la ruche, ou de sensibilité digestive.
- Sous traitement anticoagulant, antidiabétique
- Avec antécédents de maladie du foie ou ulcère et de calculs biliaires ou troubles digestifs.
- En cas d'insuffisance rénale sévère
- Avant une chirurgie prévue dans les 2 semaines



Brise de Provence

Essence Sauvage

Brise des Jardins



FAIT MAINS...

Créé avec amour dans notre cuisine de Belvédère, inspiré par les saisons et par la douceur de la vallée Vésubienne.

Cet oxymel délicatement élaboré à partir de lavande, est une parenthèse florale, douce et apaisante. Sa signature aromatique évoque les jardins du Sud et accompagne naturellement les instants de détente, d'équilibre et de bien-être au quotidien.

INGREDIENTS

Miel local des montagnes, vinaigre de cidre bio, fleurs séchées de lavande de notre vallée vésubienne 100% naturel, sans conservateurs ni additifs ni colorants.
Poids net 100ml





OXYMEL LAVANDE "BRISE DE PROVENCE"

NOUS CONTACTER

 SOPHIE@NAYA-AME-CHAMANE.COM
OU CINDY.MALAUURIE@HOTMAIL.FR

 07-71-931-931 OU
06-83-36-17-54

CET ÉLIXIR AUX NOTES DE LAVANDE, INVITE À LA SÉRÉNITÉ ET À LA DOUCEUR DU QUOTIDIEN. UNE PRÉPARATION FLORALE ET RAFFINÉE, OÙ LA LAVANDE DÉPLOIE TOUTE SA DÉLICATESSE DANS UN OXYMEL HARMONIEUX ET ÉLÉGANT.

Délicat et floral, l'oxymel de lavande accompagne les instants de calme et de bien-être, avec une note apaisante qui évoque la douceur des jardins en été.







FAIT MAINS...

Créé avec amour dans notre cuisine de Belvédère, inspiré par les saisons et par la douceur de la vallée Vésubienne.

L'Élixir Brise des Jardins est un oxymel traditionnel gréco-antique, une préparation naturellement vivante à base de vinaigre de cidre bio, de miel sauvage, et d'un duo fraîcheur : menthe/mélisse.

INGREDIENTS

Miel local des montagnes, vinaigre de cidre bio, menthe de notre jardin, mélisse de nos chemins belvédérois 100% naturel, sans conservateurs ni additifs ni colorants.
Poids net 100ml





OXYMEL MENTHE/MELISSE "BRISE DES JARDINS"

NOUS CONTACTER

 SOPHIE@NAYA-AME-CHAMANE.COM
OU CINDY.MALAUURIE@HOTMAIL.FR

 07-71-931-931 OU
06-83-36-17-54

L'ÉLIXIR "BRISE DES JARDINS" EST VOTRE ALLIÉ NATUREL DE BIEN-ÊTRE AU QUOTIDIEN. CET OXYMEL MARIE LA VIVACITÉ DE LA MENTHE À LA DOUCEUR CITRONNÉE DE LA MÉLISSE POUR OFFRIR UNE SENSATION DE FRAÎCHEUR, D'ÉQUILIBRE ET DE LÉGÈRETÉ.

Ce mélange macéré à froid révèle une boisson qui invite à ralentir, à respirer et se recentrer. C'est un geste de saison, une parenthèse végétale, une façon de renouer avec la sagesse des plantes et la fraîcheur vivante du jardin.





CONSEILS D'UTILISATION

À utiliser en cure (20 jrs) ou au quotidien, en complément d'un mode de vie sain :

- 1 cuillère à café (5 ml) pure ou diluée dans un fond d'eau, le matin à jeun ou en début d'après-midi.
- Dans vos salades, sur vos grillades de viandes, de légumes





CONSIGNES DE CONSERVATION

À conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.

Se conserve environ 6 à 12 mois après ouverture.



CONTRE-INDICATIONS

- Ne pas donner aux enfants de moins de 1 an en raison du miel
- À consommer avec modération.
- Déconseillé en cas de grossesse, de traitement médical.
- Produits de la ruche, ou de sensibilité digestive.
- Sous traitement anticoagulant, antidiabétique ou hypotenseur
- Avec antécédents de maladie du foie ou ulcère et de calculs biliaires ou troubles digestifs.
- En cas d'insuffisance rénale sévère
- Avant une chirurgie prévue dans les 2 semaines

CONSEILS D'UTILISATION

À utiliser en cure (20 jrs) ou au quotidien, en complément d'un mode de vie sain :

- 1 cuillère à café (5 ml) pure ou diluée dans un fond d'eau, le matin à jeun ou après les repas.
- Dans vos salades, sur vos grillades de viandes, de légumes



CONSIGNES DE CONSERVATION

À conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.

Se conserve environ 6 à 12 mois après ouverture.



CONTRE-INDICATIONS

- Ne pas donner aux enfants de moins de 1 an en raison du miel
- À consommer avec modération.
- Déconseillé en cas de grossesse, d'allaitement, de traitement médical, d'allergie à la menthe et/ou à la mélisse.
- Produits de la ruche, ou de sensibilité digestive.
- Sous traitement anticoagulant, antidiabétique.
- Avec antécédents de maladie du foie ou ulcère et de calculs biliaires ou troubles digestifs.
- En cas d'insuffisance rénale sévère
- Avant une chirurgie prévue dans les 2 semaines



Energie

FAIT MAINS...

Créé avec amour dans notre cuisine de Belvédère, inspiré par les saisons et par la douceur de la vallée Vésubienne.

Ce petit élixir est notre invitation à ralentir, écouter son corps et se reconnecter à son énergie.

INGREDIENTS

Miel local des montagnes, vinaigre de cidre bio, écorces d'oranges et bâtons de cannelle.
100% naturel, sans conservateurs ni additifs ni colorants.
Poids net 100ml

OXYMEL "ÉNERGIE ORANGE/CANNELLE"

NOUS CONTACTER

SOPHIE@NAYA-AME-CHAMANE.COM
OU CINDY.MALAUURIE@HOTMAIL.FR

07-71-931-931 OU
06-83-36-17-54

UN ÉLIXIR DOUX ET VIVANT,
INSPIRÉ DES REMÈDES
ANCESTRAUX POUR SOUTENIR
VOTRE ÉNERGIE ET VOTRE
ÉLAN DE VIE AU QUOTIDIEN

Pour stimuler en hiver ou lors de périodes
de fatigue – la cannelle est un activateur
circulatoire et l'orange apporte vitamine C
et légèreté.



CONSEILS D'UTILISATION

À utiliser en cure (20 jurs) ou au
quotidien, en complément d'un
mode de vie sain :

- 1 cuillère à café (5 ml) pure ou diluée dans un fond d'eau, le matin à jeun ou en début d'après-midi.
- Dans vos salades, sur vos grillades de viandes, de légumes

CONSIGNES DE CONSERVATION

À conserver à l'abri de la lumière, dans un
endroit frais et sec.

Se conserve environ 6 à 12 mois après
ouverture.



CONTRE- INDICATIONS

- Ne pas donner aux enfants de moins de 1 an en raison du miel
- À consommer avec modération.
- Déconseillé en cas de grossesse, de traitement médical, d'allergie aux épices et produits de la ruche, ou de sensibilité digestive.
- Sous traitement anticoagulant, antidiabétique ou hypotenseur
- Avec antécédents de maladie du foie ou ulcère
- En cas d'insuffisance rénale sévère
- Avant une chirurgie prévue dans les 2 semaines

Essence Sauvage

FAIT MAINS...

Créé avec amour dans notre cuisine de Belvédère, inspiré par les saisons et par la douceur de la vallée Vésubienne.

Un oxymel tonique et parfumé, où le romarin et le citron se rencontrent pour offrir une expérience fraîche, vivifiante et naturellement inspirante.

INGREDIENTS

Miel local des montagnes, vinaigre de cidre bio, citron bio et romarin de notre vallée vésubienne
100% naturel, sans conservateurs ni additifs ni colorants.
Poids net 100ml

OXYMEL ROMARIN/CITRON "BRISE MÉDITERRANÉENNE"

NOUS CONTACTER

SOPHIE@NAYA-AME-CHAMANE.COM
OU CINDY.MALAUURIE@HOTMAIL.FR

07-71-931-931 OU
06-83-36-17-54

CET OXYMEL UNIT LA FORCE
AROMATIQUE DU ROMARIN À
LA FRAÎCHEUR LUMINEUSE DU
CITRON, DANS UN ÉLIXIR
VIBRANT ET PLEIN DE
CARACTÈRE. IL ÉVOQUE LA
CLARTÉ ET LA VITALITÉ,
COMME UNE PARENTHÈSE
VÉGÉTALE QUI RÉVEILLE LES
SENS ET ACCOMPAGNE AVEC
DOUCEUR LES SAISONS PLUS
FRAÎCHES.

Une synergie naturelle aux notes fraîches
et vivifiantes. Il soutient l'énergie, la
digestion et l'immunité au quotidien. Un
allié simple et puissant pour prendre soin
de soi, naturellement.



CONSEILS D'UTILISATION

À utiliser en cure (20 jurs) ou au
quotidien, en complément d'un
mode de vie sain :

- 1 cuillère à café (5 ml) pure ou diluée dans un fond d'eau, le matin à jeun ou en début d'après-midi.
- Dans vos salades, sur vos grillades de viandes, de légumes

CONSIGNES DE CONSERVATION

À conserver à l'abri de la lumière, dans un
endroit frais et sec.

Se conserve environ 6 à 12 mois après
ouverture.



CONTRE- INDICATIONS

- Ne pas donner aux enfants de moins de 1 an en raison du miel
- À consommer avec modération.
- Déconseillé en cas de grossesse, de traitement médical, d'hypertension, d'épilepsie.
- Produits de la ruche, ou de sensibilité digestive.
- Sous traitement anticoagulant, antidiabétique ou hypotenseur
- Avec antécédents de maladie du foie ou ulcère et de calculs biliaires ou troubles digestifs.
- En cas d'insuffisance rénale sévère
- Avant une chirurgie prévue dans les 2 semaines



Soleil Sauvage

FAIT MAINS...

Créé avec amour dans notre cuisine de Belvédère, inspiré par les saisons et par la douceur de la vallée Vésubienne.

L'Élixir du Soleil Sauvage est un oxymel traditionnel gréco-antique, une préparation naturellement vivante à base de vinaigre de cidre bio, de miel sauvage, et d'un trio power de plantes aromatiques : sauge officinale, citron frais et gingembre racine.

INGREDIENTS

Miel local des montagnes, vinaigre de cidre bio, sauge officinale de notre jardin, citron bio et gingembre frais
100% naturel, sans conservateurs ni additifs ni colorants.
Poids net 100ml

OXYMEL SAUGE/CITRON/ GINGEMBRE "SOLEIL SAUVAGE"

NOUS CONTACTER

 SOPHIE@NAYA-AME-CHAMANE.COM
OU CINDY.MALAUURIE@HOTMAIL.FR

 07-71-931-931 OU
06-83-36-17-54

L'ÉLIXIR DU SOLEIL SAUVAGE
EST VOTRE ALLIÉ NATUREL,
POUR RÉVEILLER LA VITALITÉ,
PROTÉGER L'IMMUNITÉ ET
DÉTOXIFIER EN DOUCEUR –
AVEC LA PUISSANCE DE LA
SAUGE, LA VITAMINE DU
CITRON ET LE FEU DU
GINGEMBRE

*Ce mélange macéré à froid révèle une
boisson dorée, piquante et citronnée, aux
notes herbacées profondes de sauge. À la
fois tonique, détox et protecteur, il est
parfait en élixir quotidien.*



Essence Sauvage

Gardien de l'hiver

FAIT MAINS...

Créé avec amour dans notre cuisine de Belvédère, inspiré par les saisons et par la douceur de la vallée Vésubienne.

Ce petit élixir est notre invitation à découvrir l'univers méditerranéen du romarin et de la sauge.

INGREDIENTS

Miel local des montagnes, vinaigre de cidre bio, sauge et romarin de notre vallée vésubienne.
100% naturel, sans conservateurs ni additifs ni colorants.
Poids net 100ml

OXYMEL "GARDIEN DE L'HIVER"

NOUS CONTACTER

 SOPHIE@NAYA-AME-CHAMANE.COM
OU CINDY.MALAUURIE@HOTMAIL.FR

 07-71-931-931 OU
06-83-36-17-54

UN ÉLIXIR QUI RÉCHAUFFE LE
COEUR ET LE CORPS EN HIVER,
INSPIRÉ DES REMÈDES
ANCESTRAUX, POUR SOUTENIR
LE CONFORT RESPIRATOIRE ET
DIGESTIF

Pour soutenir la digestion et l'immunité,
cet élixir est idéal en période d'hiver pour
apporter une tonicité générale et un
confort respiratoire en cas de rhume ou de
gorge encombrée.



CONSEILS D'UTILISATION

À utiliser en cure (20 jpsrs) ou au quotidien, en complément d'un mode de vie sain :

- 1 cuillère à café (5 ml) pure ou diluée dans un fond d'eau, le matin à jeun ou en début d'après-midi.
- Dans vos salades, sur vos grillades de viandes, de légumes

CONSIGNES DE CONSERVATION

À conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.

Se conserve environ 6 à 12 mois après ouverture.



CONTRE- INDICATIONS

- Ne pas donner aux enfants de moins de 1 an en raison du miel
- À consommer avec modération.
- Déconseillé en cas de grossesse, de traitement médical, de prise d'immunostimulants, calculs rénaux
- Produits de la ruche, ou de sensibilité digestive.
- Sous traitement anticoagulant, antidiabétique, épilepsie (sauge)
- Avec antécédents de maladie du foie ou ulcère et de calculs biliaires ou troubles digestifs.
- En cas d'insuffisance rénale sévère
- Avant une chirurgie prévue dans les 2 semaines

CONSEILS D'UTILISATION

À utiliser en cure (20 jpsrs) ou au quotidien, en complément d'un mode de vie sain :

- 1 cuillère à café (5 ml) pure ou diluée dans un fond d'eau, le matin à jeun ou en début d'après-midi.
- Dans vos salades, sur vos grillades de viandes, de légumes

CONSIGNES DE CONSERVATION

À conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.

Se conserve environ 6 à 12 mois après ouverture.



CONTRE- INDICATIONS

- Ne pas donner aux enfants de moins de 1 an en raison du miel
- À consommer avec modération.
- Déconseillé en cas de grossesse, de traitement médical, d'allergie aux lamaciées.
- En cas de traitement médical, surtout digestif ou rénal, demander un avis professionnel avant usage régulier.
- Sous traitement anticoagulant, antidiabétique ou hypotenseur
- Avec antécédents de maladie du foie ou ulcère
- Avant une chirurgie prévue dans les 2 semaines



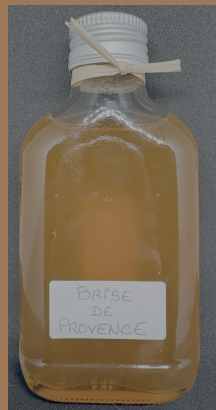
Page récapitulative



Alchimie verte :

Vertus tonifiantes et purifiantes – Frais et aromatique

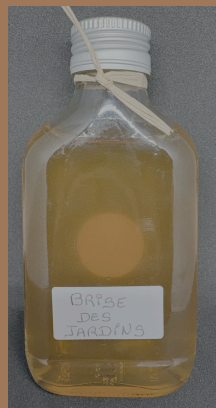
Stock : 11



Brise de Provence

Une parenthèse florale douce et apaisante – Délicat et raffiné

Stock : 6



Brise des Jardins

Le mariage de la vivacité de la menthe et la douceur citronnée de la mélisse – Fraîcheur, équilibre et légèreté

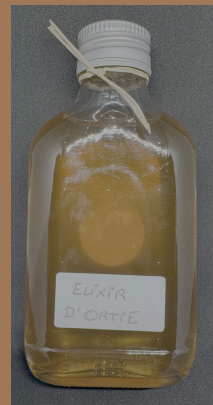
Stock : 1



Brise Méditerranéenne :

Un oxymel tonique et parfumé – Réveille les sens , plein de caractère

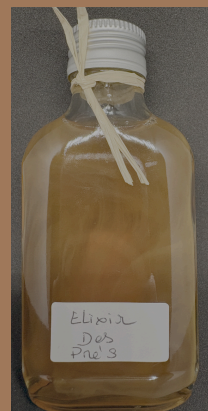
Stock : 11



Elixir d'ortie :

Noble et mystique – Pour soutenir ton énergie et ton élan de vie au quotidien

Stock : 1

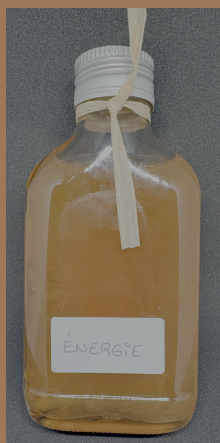


Elixir des prés :

Minéral et raffiné – Idéal quand ton corps cherche à se délester, retrouver plus de fluidité

Stock : 5

Essence Sauvage



Énergie :

Doux et vivant – Pour stimuler en hiver ou lors de périodes de fatigue

Stock : 7



Gardien de l'hiver :

Réchauffe le cœur et le corps en hiver – Apporte tonicité générale et un confort respiratoire en cas de rhume ou de gorge encombrée

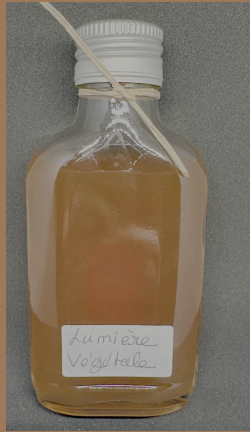
Stock : 4



Lumière Sauvage :

Tendresse florale et finesse aromatique – Apaisant et équilibrant, il soutient le bien-être général

Stock : 3



Lumière Végétale :

Clair, léger et harmonieux pour votre quotidien – Unit la finesse aromatique de l'aneth à la vivacité du citron

Stock : 4

*Sauge/Citron/
Gingembre*

Soleil Sauvage :

Le trio power – Réveille la vitalité et détoxifie en douceur. Il est parfait en élixir quotidien

Stock : 1

Citron/Gingembre

Tonic du Soleil :

Une énergie douce pour un rituel d'éveil au cœur de l'hiver – Un tonique vif et réchauffant

Stock : disponible à partir du 30/07



Soleil épicé :

Cannelle/Curcuma Chaleur et lumière – Un concentré de chaleur végétale : doré, vibrant et enveloppant

Stock : disponible à partir du 30/07

Calendula Douceur de Calendula :

Réconfort, délicatesse et harmonie – Un oxymel d'une douceur apaisante, une note tendre et lumineuse

Stock : sur commande, délai 3 semaines

Trois agrumes
NOUVEAUTE Oxymel Boost :

Un trio tonique, vif et lumineux – Frais et acidulé avec des notes d'agrumes franches

Stock : disponible à partir du 30/07



TARIF

*Tous les oxymels sont au tarif unique de 7€ l'unité
et 12€ le lot de 2*

CONTENANCE

Flasque de 100 ml

COMMANDE

Pour toute commande me contacter : Sophie 07 71 931 931

Les frais de port seront facturés en plus si expédition demandée

Oxymel Boost





FAIT MAINS...

Créé avec amour dans notre cuisine de Belvédère, inspiré par les saisons et par la douceur de la vallée Vésubienne.

L'oxymel Boost aux 3 agrumes évoque la lumière, la vitalité et la douceur. C'est un élixir de gourmandise et d'harmonie, à la fois simple et précieux.

INGREDIENTS

Miel local des montagnes, vinaigre de cidre bio, citron, orange et pamplemousse bio.
100% naturel, sans conservateurs ni additifs ni colorants.
Poids net 100ml





OXYMEL TROIS AGRUMES "BOOST"

NOUS CONTACTER

 SOPHIE@NAYA-AME-CHAMANE.COM
OU CINDY.MALAUURIE@HOTMAIL.FR

 07-71-931-931 OU
06-83-36-17-54

UN ÉLIXIR LUMINEUX, VIF ET GOURMAND. NÉ DE L'ALLIANCE DU MIEL ET DE TROIS AGRUMES SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS. CET OXYMEL AUX ACCENTS SOLAIRES OFFRE UNE SAVEUR FRAÎCHE, RONDE ET LÉGÈREMENT ACIDULÉE. IDÉALE POUR ACCOMPAGNER LES RITUELS DU QUOTIDIEN.

Élixir artisanal aux 3 agrumes, mariant la vivacité du citron, la douceur de l'orange et la finesse légèrement amère du pamplemousse. Une préparation simple, vivante et harmonieuse, inspirée de la tradition des oxymels.



CONSEILS D'UTILISATION

À utiliser en cure (20 jours) ou au quotidien, en complément d'un mode de vie sain :

- 1 cuillère à café (5 ml) pure ou diluée dans un fond d'eau, le matin à jeun ou après les repas.
- Dans vos salades, sur vos grillades de viandes, de légumes, tofu



CONSIGNES DE CONSERVATION

À conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.

Se conserve environ 6 à 12 mois après ouverture.



CONTRE-INDICATIONS

- Ne pas donner aux enfants de moins de 1 an en raison du miel
- À consommer avec modération.
- Déconseillé en cas de grossesse, d'allaitement, de traitement médical, d'allergie ou sensibilité aux agrumes.
- Produits de la ruche, ou de sensibilité digestive.
- Sous traitement anticoagulant, antidiabétique.
- Avec antécédents de maladie du foie ou ulcère et de calculs biliaires ou troubles digestifs.
- En cas d'insuffisance rénale sévère, troubles de coagulations
- Avant une chirurgie prévue dans les 2 semaines

