

Depuravita, due nuove zuppe fredde completano il programma detox

evld2-059459b0

Depuravita lancia il suo nuovo programma detox totalmente dedicato alle zuppe, includendo due novità per la bella stagione: Giada e Rossetto, le zuppe crude da bere fresche. Il menu souping di Depuravita alterna così quattro zuppe calde e fredde e due succhi Germoglio ad effetto alcalinizzante, per un concentrato di fibre da gustare come un vero e proprio pasto. Ecco nel dettaglio come si compone l'offerta.

Giada è indicata da bere durante un break mattutino, a metà tra un frullato ed un estratto a freddo che conserva perfettamente le proprietà di frutta e verdura. Mango e papaya sono i frutti esotici adatti al cambio di stagione che la colorano e la arricchiscono di vitamina A, C, antiossidanti, sali minerali ed enzimi digestivi che agevolano la digestione, oltre a microelementi che favoriscono l'attivazione del metabolismo. Nel suo mix di ingredienti si trovano anche il finocchio con le sue proprietà depurative e i semi di Chia, conosciuti in Messico già dagli Aztechi. Questi speciali semi sono scrigni preziosi, ricchi al loro interno di calcio, ferro, potassio, acidi grassi ed essenziali omega 3, con molte proprietà fra cui il controllo del livello degli zuccheri nel sangue. Per completare la sinergia degli ingredienti, l'acqua di cocco idrata e aumenta la digeribilità degli altri frutti.

Rossetto è la nuova zuppa pensata da gustare come merenda, con i suoi frutti di bosco fra cui fragole, more, lamponi e ribes, ricchi di vitamine A, B, C, sali minerali e flavonoidi dalle proprietà diuretiche, anti-infiammatorie e capillaro-protettrici. La varietà di frutti viene completata da pompelmo e acqua di cocco, con proprietà idratanti e alcalinizzanti. Una merenda dai toni glamour che rallegra anche la scrivania da lavoro, per depurarsi e tonificarsi con sorriso in più.

Velvet è la zuppa che ricarica l'organismo di proteine, derivate da lenticchie rosse decorticate, per garantire un alto tasso di digeribilità evitando fastidiose fermentazioni. Le lenticchie contengono inoltre flavonoidi e niacina, dalle proprietà antiossidanti estremamente benefiche per la tutela del sistema immunitario e per il rallentamento dell'invecchiamento cellulare.

Squash è la zuppa che ricarica l'organismo di elementi antiossidanti e carotene grazie alla zucca, ricca di vitamine del gruppo B e C, niacina, acido folico, minerali come il potassio e tante fibre. La mela arricchisce la ricetta con le sue proprietà rinfrescanti, diuretiche e depurative, portando un grande aiuto ad organi come fegato e intestino. La cipolla dona infine un gusto saporito fornendo vitamine B e C, ma anche cromo e zolfo. È un antibatterico naturale che contribuisce a ridurre il livello di lipidi nel sangue.

Depuravita porta quindi in Italia la dieta dei succhi detox di frutta e verdura, 100% biologici, per liberare il corpo dalle tossine e ritrovare l'energia. Una nuova filosofia del benessere importata dal juicing, una tendenza alimentare famosa negli Stati Uniti. Bevendo i succhi detox Depuravita di frutta e verdura, 100% biologici, senza centrifuga e prodotti con processi artigianali, il corpo si depura dalle tossine e dalle scorie, rafforza il sistema immunitario, con benefici immediati su pelle e capelli, oltre che ritrovo di vitalità ed energia. I succhi Depuravita seguono inoltre la stagionalità dei prodotti e vengono consegnati direttamente a casa, freschissimi, spremuti a freddo per mantenere intatte tutte le proprietà nutrizionali. Per qualche giorno, a seconda del menù scelto, vengono sostituiti i succhi all'abituale alimentazione. Un succo diverso per ogni momento della giornata, secondo un programma studiato dalla nutrizionista Veronica Pacella.