

Succoterapia Tao

Succhi ed estratti rivitalizzanti a base di frutta e verdura.

Limone sul Garda, 07 marzo 2017 – Nel corso dell’anno il nostro equilibrio psico-fisico è messo a dura prova dallo stress causato dai ritmi quotidiani e da scelte alimentari errate.

Il [Centro Tao](#) del [Park Hotel Imperial*****](#), nel rispetto della salute e del benessere, propone, per ritrovare la salute del proprio organismo, gli estratti di **succhi vivi**, realizzati con prodotti freschi e genuini.

Questi concentrati di frutta e verdura rappresentano dei **rigeneratori di salute**, facilmente assimilabili dal nostro corpo e, soprattutto, **benefici**. I “succhi vivi” sono delle bevande naturali, utili per depurare l’organismo, indicate non solo per perdere peso, ma anche per arricchire l’alimentazione con sali minerali, enzimi e vitamine. Inoltre, gli estratti naturali contribuiscono a rinvigorire le cellule, proteggere gli organi e a favorire le naturali difese immunitarie.

Al fine di realizzare un succo vivo naturale è essenziale l’utilizzo dell’estrattore, che consente di sfruttare al meglio le vitamine contenute nella frutta a basse temperature, quelle stesse vitamine che aiutano a mantenere intatti minerali e oligoelementi.

Per un estratto perfetto, è molto importante che il numero dei giri del motore sia tra i 36 e i 40 al minuto, in modo tale da evitare di riscaldare la frutta e la verdura e da mantenere inalterati gli enzimi. È possibile aggiungere frutta secca, come ad esempio le mandorle, per una carica di vitalità. Utilizzando un filtro a maglie più larghe si possono preparare degli ottimi classici frullati, mentre, con il filtro cosiddetto “cieco”, si ottengono dei golosi sorbetti di frutta secca.

Per i sorbetti la preparazione è molto semplice: ingrediente essenziale è la frutta, precedentemente congelata e tolta dal freezer dieci minuti prima del suo impiego.

Alcune **ricette** consigliate dal **Centro Tao Natural Medical SPA**:

1 pera – 1 carota – un pezzetto di zenzero per un estratto energizzante;

1 pesca – 1 arancia – mezzo sedano, per abbassare il colesterolo e fissare il calcio nelle ossa;

2 pezzi grandi di anguria – 5 foglie di menta per un succo rinfrescante e ricco di sali minerali;

½ ananas – 5 foglie di spinaci – ½ limone, per ottenere una bevanda ricca di ferro e di acido citrico utili al nostro organismo per assimilare il ferro contenuto negli spinaci;

1 pompelmo rosa e due pezzi di barbabietole per combattere l’ipertensione e controllare la pressione.

I programmi Tao consigliano, per camminare sulla Via del Benessere, di utilizzare frutta e verdura di stagione, ingredienti indispensabili per condurre una vita sana e genuina.

PARK HOTEL IMPERIAL



Per ulteriori informazioni

Park Hotel Imperial*****
Tel.: (0039) 0365 95 45 91
Fax: (0039) 0365 95 43 82
www.centrotao.com
www.parkhotelimperial.it

Press Way – Ufficio Stampa Web
Tel.: (0039) 02 367 950 54
Tiziano Pandolfi - Mob. 338-6820776
pandolfi@pressway.it
Nadia Scioni – scioni@pressway.it
www.pressway.it