



Succoterapia Tao: **Succhi ed estratti rivitalizzanti a base di frutta e verdura** *I benefici della succoterapia presso il Centro Tao di Limone sul Garda.*

Limone sul Garda, 25 luglio 2018 – Il [Centro Tao](#) del [Park Hotel Imperial*****](#) propone la “**Succoterapia Tao**”: estratti a base di **succhi vivi**, realizzati con prodotti freschi e genuini, ottimi per disintossicare il corpo e le mente dallo stress della quotidianità e ritrovare un benessere psico-fisico.

Questi centrifugati di frutta e verdura sono dei veri e propri **rigeneratori di salute**. Aiutano a depurare l’organismo dalle tossine sia attraverso la perdita di peso sia apportando un elevato numero di vitamine, enzimi e sali minerali; tre elementi essenziali per ritrovare le energie e per affrontare il cambio di stagione. Tutto ciò aiuta anche a proteggere gli organi e a favorire le naturali difese immunitarie.

Per realizzare un succo vivo naturale è indispensabile l’utilizzo dell’estrattore che, con un numero di giri del motore compreso tra 36 e 40 al minuto, permette di lavorare gli alimenti più lentamente senza surriscaldarli. In questo modo si evita di riscaldare la frutta e la verdura così da mantenerne inalterati gli enzimi, i minerali e gli oligoelementi.

È possibile anche arricchire i propri estratti aggiungendo della frutta secca, come ad esempio le noci, benefiche per il sistema immunitario. Inoltre, gli estrattori hanno diversi filtri, più o meno larghi, che permettono così di preparare anche classici frullati o ghiotti sorbetti di frutta, precedentemente congelata e tolta dal freezer dieci minuti prima del suo impiego.

Di seguito, riportiamo alcune **ricette** che il **Centro Tao Natural Medical SPA** consiglia:

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

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

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;

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

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

Per qualsiasi mix di frutta e verdura, i programmi Tao suggeriscono di preferire quella di stagione, la chiave per un buon inizio per una vita sana e genuina.



Per ulteriori informazioni

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

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