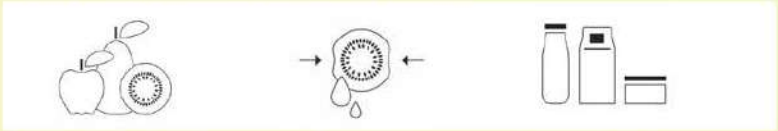
Prodotti italiani e biologici al 100% per una dieta sana e naturale!

Smoothies e marmellate Kiwiny: gli alleati del tuo benessere quotidiano

Kiwi prodotti biologicamente e trasformati in marmellate e gradevoli bevande naturali al 100%, con l'aggiunta di mele o pere che ne potenziano l'apporto di fibre detox e regolarizzanti dell'intestino

Smoothies e marmellate Kiwiny garantiscono un naturale e gustoso contributo al tuo benessere quotidiano. Per esempio, 2-3 cucchiaini di marmellata spalmati su una fetta di pane integrale ti assicurano una colazione ricca di fibre e nutriente. Oppure puoi gustare uno smoothies come spuntino super veloce, rinfrescante e anti fame. Grazie al loro contenuto di fibre alimentari solubili e insolubili, smoothies e marmellate sono naturalmente detox e sazianti. Ecco allora i prodotti ideali, italiani al 100%, per contribuire alla tua salute e al tuo benessere, nati dalla passione per l'agricoltura biologica e per il rispetto dell'ambiente dei fratelli Breitenberger. Provali tutti, sono uno più buono dell'altro!

Le fasi della produzione dei nostri prodotti



Selezioni di frutti freschi | Pressatura | Imbottigliamento

Soc. Agr. F.lli Breitenberger S.S. - Via Caramini, 21 31040 Giavera del Montello (TV) +39 0422 774374 - F +39 0422 1883382 - M +39 3402696337 - www.kiwiny.com www.kiwibio.com email: info@kiwiny.com - skype: kiwiny.italy

Kiwiny
best-kiwi

Il Kiwi regolarizza l'intestino, riduce la pressione e aiuta le difese

È UN FRUTTO ECCEZIONALE PER LA SUA AZIONE ANTIVIRALE E ANTIOSSIDANTE, E LA RICERCA SCIENTIFICA AFFERMA CHE È ANCHE UN RIMEDIO NATURALE ANTIPERTENSIVO E SALVA CUORE

Le principali sostanze attive del kiwi sono le sue fibre solubili e insolubili anti stipsi e anti emorroidi, la vitamina C e i polifenoli antiossidanti. Grazie a questo insieme di sostanze della salute, il kiwi potenzia le difese immunitarie e previene l'influenza e le malattie infettive; combatte l'eccesso di radicali liberi e l'invecchiamento, così come le malattie croniche che l'accompagnano (per esempio i dolori articolari e i reumatismi, il morbo di Alzheimer e le demenze senili, la cataratta ecc.); rafforza i capillari, contrasta l'aterosclerosi e l'ipertensione sanguigna. Il kiwi è anche fonte di un enzima, l'actinidia, che migliora la digestione delle proteine. E per usufruire di queste benefiche proprietà basta mangiare 2-3 kiwi al giorno.

Valori nutrizionali del kiwi

NUTRIENTI E FIBRE	PER 100 G
Carboidrati	14,6 g
Proteine	1,2 g
Grassi	0,52 g
Fibre	3,2 g
Calorie	61

PERCHÉ A DICEMBRE

La stagione dei kiwi va da novembre a giugno (maggio per quelli italiani). In questo periodo dell'anno la concentrazione di principi attivi è più elevata, soprattutto per quanto riguarda la vitamina C e i polifenoli. Ed è proprio questo il momento in cui se ne ha più bisogno per via delle malattie da raffreddamento e dei dolori articolari e/o reumatici.

SOTTO FORMA DI INTEGRATORE DI FIBRE

Il frutto del kiwi sotto forma di succo viene utilizzato in integratori di fibre liquide prebiotiche per favorire la normalizzazione del transito intestinale in presenza sia di stipsi che di diarrea (alternarsi tipico della sindrome del colon irritabile) e la rigenerazione della microflora intestinale. In linea generale, si assume la mattina a digiuno seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.

I kiwi possono essere consumati tali e quali nella misura di 3 al giorno, come spuntino e a colazione. Ma puoi usarli anche in altri modi…

Polpa, buccia, semi e succo per la salute

Delle proprietà del kiwi abbiamo già accennato nelle pagine precedenti. In queste pagine te ne presentiamo gli utilizzi pratici, affinché tu possa godere appieno dei benefici di questo prezioso frutto. Come puoi vedere, ti consigliamo il consumo anche della buccia. Non a tutti piace la sensazione che reca al palato per via della sua peluria, tuttavia in commercio puoi trovare anche kiwi dalla buccia liscia. E ricorda che se lo assumi insieme alle arance (3 kiwi e 2 arance al dì sono la quantità ideale) potenzierai la sua azione di antibiotico naturale e quella anti colesterolo, rendendo più elastiche le pareti dei vasi sanguigni e proteggendo cuore e cervello.

USA IL GEMMODERIVATO CONTRO I DOLORI ARTICOLARI

Acquista in farmacia o erboristeria il macerato glicerico di gemme di kiwi e assumine 25 gocce per 3 volte al giorno, 15 minuti prima dei pasti principali con poca acqua a temperatura ambiente. Continua il trattamento per 1-2 mesi.

PER CONTRASTARE STITICHEZZA E INVECCHIAMENTO

■ **POLPA**

■ **BUCCIA**

■ **SEMI**

■ **TRE KIWI A COLAZIONE**

Acquistali bio e mangiali con la pelle, dopo averli frullati se la buccia ti dà fastidio al palato. Come trattamento antiossidante, puoi consumare un kiwi a colazione e uno per ognuno dei due spuntini quotidiani. Anche in questo caso è meglio mangiare la buccia, ricca di antiossidanti, così come i semi.

PER DIGERIRE I PASTI RICCHI DI PROTEINE

■ **POLPA**

■ **CENTO GRAMMI DI POLPA PRIMA DEI PASTI**

Metti la quantità di polpa sopra indicata in una terrina, dopo averla tagliata a dadini. Condiscila con un cucchiaino di olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale marino integrale. Consumala 5 minuti prima di iniziare il pasto. Grazie alla presenza dell'enzima actinidia, il tuo sistema digestivo potrà scomporre e assimilare più facilmente la parte proteica del pasto (vedi pagg. 55-62).

PER COMBATTERE PSORIASI E OCCHIAIE

■ **OLIO ESTRATTO DAI SEMI PER UN TRATTAMENTO RIGENERANTE DELLA PELLE**

Dopo aver deterso la zona interessata dalle lesioni della psoriasi, applica una o più gocce di olio di kiwi con un leggero massaggio. Puoi utilizzarlo anche per rivitalizzare la pelle spenta del viso (qualche goccia dopo la pulizia serale) e per attenuare rughe e occhiaie se presenti.

IL SUCCO CHE DÀ LA SVEGLIA AL METABOLISMO

■ **KIWI E ZENZERO**

Bere un bicchiere al giorno di questo preparato, meglio se a colazione, aiuta a bruciare più calorie e a vincere la stipsi. Puoi prepararlo frullando un kiwi (con la buccia se bio) con 30 g di zenzero fresco e ½ bicchiere d'acqua. Se scegli un kiwi maturo non avrai bisogno di zuccherare ma, eventualmente, puoi dolcificare con un po' di miele di acacia.