

Bevande biologiche

• *Uno straordinario fermentato naturale: il Chi*

Produttore: Soyana W.D. – Schlieren – Svizzera

La Soyana nella sua più che ventennale ricerca nel settore biologico vegetariano, molti anni fa ha concentrato i propri sforzi per cercare una bevanda completa, del tutto naturale, che potesse aiutare a vivere meglio. Avendo studiato per anni i segreti delle bevande a fermentazione naturale dei popoli nordici, russi e giapponesi, ha trovato una formula innovativa ed una sintesi dei delicati processi di fermentazione in natura ed ha messo a punto la bevanda CHI (si pronuncia ci). E' una bibita rinfrescante e vivente, ricca di enzimi ed elementi vitali, che dà energia ed armonizza corpo e spirito in modo del tutto naturale.

Il CHI è una bevanda che nutre l'organismo grazie alla presenza di enzimi salutarissimi ed ingredienti vivi non pastorizzati. E' frizzante, rivitalizzante e dona energia; risulta estremamente piacevole al gusto senza nessuna aggiunta di anidride carbonica. La formula del CHI ha portato ad una bevanda il cui rapporto simbiotico tra una certa quantità di batteri e speciali colture di lieviti con l'acqua energizzata e gli elementi biologici, la rende ricca di principi attivi che si mantengono per anni dopo l'imbottigliamento. Il CHI è considerato un aiuto straordinario per la prevenzione di quasi tutti i disturbi in quanto regolatore dell'equilibrio acido-basico dell'organismo.

Quale processo dà origine al Chi?

Si ottiene attraverso un processo speciale di fermentazione a base di colture viventi di lieviti e batteri (del tipo di quelli usati per lo yogurt). Il processo è catalizzato da un fungo simile al Kombucha, la cui crescita è costantemente controllata, in modo da mantenere il terreno biologico in sicurezza batterica. Per facilitare e mantenere armoniosa la fermentazione del Chi, la Soyana utilizza alcune tecniche olistiche che sono nel suo patrimonio di conoscenza da vari anni. Si utilizza anche musica classica e meditativa 24 ore su 24 nella stanza di fermentazione. Questo, come ha evidenziato con la sua ricerca Masaru Emoto e come dimostrato anche dalla nostra ricerca, favorisce l'armonizzazione delle strutture dell'acqua. Tale processo garantisce una migliore armonia vibrazionale con un arricchimento del prodotto e la stabilizzazione nel tempo delle qualità energetiche ed organolettiche.

Oltre all'energizzazione dell'acqua usata per i prodotti, gli ambienti produttivi in cui si effettua la fermentazione e l'imbottigliamento, sono protetti con i sistemi Ojas sia dalle geopatie che dagli effetti nocivi dell'elettrosmog. I microrganismi ed i batteri richiedono zucchero per fermentare e per vivere.

Attraverso il processo di fermentazione lo zucchero si trasforma in acido lattico, destrosio ed altri sottoprodotti quali acido gluconico, acido acetico, acido carbonico e le vitamine B1, B2, B3, B6, B12, acido folico ed altri enzimi fondamentali.

Il Chi vive senza l'ausilio della chimica

Il CHI non contiene alcuna sostanza chimica, né conservanti. Da oltre dieci anni il CHI è apprezzato dai consumatori di prodotti naturali di tutta la Svizzera e ha ottenuto la certificazione biologica secondo le norme europee. Dopo l'imbottigliamento si forma spontaneamente un leggero effetto "frizzantino" che aggiunge alla bevanda una qualità di ulteriore leggerezza e dona il gusto stuzzicante dello champagne.

L'origine degli ingredienti è rigorosamente biologica

Gli ingredienti che sono fatti fermentare sono vegetali e provengono tutti da colture biologiche controllate. Per mantenere gli enzimi e gli altri elementi vitali, che si sviluppano durante il processo di fermentazione, è imbottigliata senza pastorizzazione. L'acqua pura, che è l'ingrediente principale, prima di essere utilizzata è filtrata ed energizzata con la metodologia Ojas. Questo processo permette agli elementi nutritivi di mantenere intatti tutti i loro valori energetici e di renderli disponibili per una migliore assimilazione.

Si può bere solo dopo 1 mese dalla produzione

Il processo di fermentazione e di crescita è seguito per tre settimane in azienda e la bevanda passa all'imbottigliamento ed alla distribuzione solo quando è stabilizzata. La bottiglia ed il tappo sono pure speciali, perché consentono alla pressione generata dal processo naturale di fermentazione di trovare sfogo, pur mantenendo la sterilità della bevanda.

Quali le varianti?

Il Chi è prodotto in quattro varianti:

- ai fiori
- alla frutta
- al tè verde giapponese
- alle radici (prev. di zenzero).

CHI AI FRUTTI E SEMI. Contiene sette frutti di origine biologica: mango, mela, albicocca, pera, datteri, ananas e fichi. Ha forza equilibrata, dolcezza, maturità, appagamento. Fattore intrinseco: nutrizione. Aiuta la circolazione dell'energia all'istante. Ottimo in estate ed in primavera. Matrice energetica YIN-YANG.



CHI AI FIORI. Si ottiene con quattro fiori biologici: sambuco, ibisco, arancio, calendula. Dà forza dinamica, bellezza, buonumore, gioia, energia mentale e sentimenti positivi. Profondo lavoro equilibrante tra sistema nervoso e flora batterica. Trasmette informazioni armoniche per ristabilire disagi e malesseri psicologici. Matrice energetica YIN-YANG.

CHI AL TÈ VERDE + ERBE. Si utilizzano le foglie del tè verde ed erbe biologiche. Rappresenta la forza che scorre nelle foglie, freschezza, vitalità, giovinezza. E' un forte agente disinfettante per le vie respiratorie e per l'intestino. E' un fortissimo agente antiossidante e ricostituente mucose intestino. Matrice energetica YIN.

CHI ALLE RADICI. Si ottiene grazie alle radici e cortecce biologiche di zenzero, cardamomo e cannella. Trasmette una forza sostenitrice, stabilità, calore e pazienza. Ha un forte effetto energetico e disinfettante-depurativo. Matrice energetica YANG.

La vitalità del Chi dimostrata dalle foto di cristallizzazione spagirica

Al fine di verificare la qualità energetica della bevanda Soyana ha sottoposto nel 2001 e 2002 a protocollo di indagine microscopica il Chi nelle quattro varianti di gusto. Il risultato sperimentale ci ha riservato una sorpresa incredibile come è dimostrato dalle seguenti foto. Gli esami sulla cristallizzazione del Chi mostrano quanto la bevanda abbia dei principi di vitalità altissimi e parametri energetici straordinari. Anche esami effettuati con il Vega test (strumento usato in diagnosi medica), conferma il potere rigenerativo che sembra addirittura agire con effetto immediato sull'età biologica della persona. Innanzi tutto vediamo il risultato dell'analisi sul Chi ai fiori.

La geometria dei cristalli indica la matrice informativa presente

Come si vede dalle foto la cosa che appare in modo significativo è che la cristallizzazione "primordiale" a forma di felce dell'acqua energizzata Ojas, ingrediente principale della bevanda, è stata completamente rimpiazzata da qualcosa di molto più interessante. Infatti la cristallizzazione mostra in tutti i casi la forma originaria di fiori a sei petali o di forma più complessa, nei cluster di acqua, come se la "memoria" del "campo morfogenetico" dei fiori originari, che sono stati fatti fermentare nell'acqua, si sia impressa nelle strutture molecolari, in sostituzione a quella originaria dell'acqua.

Questo dimostra due cose. La prima è che la struttura coerente dell'acqua di partenza permette agli altri ingredienti di stabilizzare la loro informazione ed il loro messaggio nella bevanda, è come se la coerenza di partenza fosse, per così dire, al servizio del messaggio di vita degli altri elementi. Il secondo aspetto è che due concetti che sono stati contestati dalla scienza ufficiale quali: la memoria dell'acqua, ipotizzata dal biologo francese Jacques Benveniste nel 1988, ed il campo morfogenetico ipotizzato dallo



scienziato Rupert Sheldrake alcuni anni fa, sono chiaramente testimoniati nelle foto del Chi ai fiori e più ancora nelle foto che seguono del Chi alla frutta ed al te verde.



Passiamo ora a vedere una foto del Chi alla frutta. Anche in questo caso la cristallizzazione ha una propria forma che ricorda i fiori precedenti, in fatti un frutto non è altro che la "realizzazione" del fiore di partenza.

Il frutto è contenuto in potenza nel fiore ed il suo campo morfogenetico è uguale a quello del fiore.

Infine le più significati ve sono le foto del Chi alte verde che seguono.



L'acqua pura è in grado di parlare ad alta voce

E' stata veramente una sorpresa anche per noi quando abbiamo visto la forma inequivocabile delle foto dell'acqua ricavata dal Chi al te verde. Il risultato deriva dall'essiccazione di gocce di acqua ricavata dalla distillazione della bevanda rimescolata col residuo della distillazione, dopo che questo è stato calcinato al fuoco. Le gocce esaminate non hanno quindi più niente della bevanda di partenza. Sono acqua pura con il residuo fisso prodotto dal miscelazione delle ceneri calcinate del residuo di partenza.

Questo significa che sono solo le forze energetiche dell'acqua purificata e distillata che dispone il residuo secondo linee di forza, che sono quelle presenti (o assenti nelle soluzioni inquinate o morte), nella soluzione di partenza.

Il fatto che nelle foto appaia in modo chiarissimo la Forma delle foglie che ricordano proprio quelle del te verde di partenza e che questa forma si sia trovata in tutti i campioni analizzati anche con esperimenti fatti a distanza di un anno, non può essere altro che una testimonianza dell'"intelligenza" e della "memoria" dell'acqua.

• Una straordinaria gamma di Latti Vegetali

Produttore: Soyana W.D. – Schlieren – Svizzera

Dal 1985 la Soyana produce bevande a base di soia biologica con spirito assolutamente pionieristico. L'obiettivo dell'azienda è di lavorare a tutti i livelli per il raggiungimento di una qualità altissima con garanzia totale per il consumatore.

Le materie prime derivano da una filiera di piccoli produttori, monitorati costantemente per avere la certezza dei metodi di coltura applicati. L'acqua utilizzata durante tutte le fasi di lavorazioni è energizzata e così pure

l'ambiente dove operano le maestranze è reso armonico e privo di congestioni od inquinamenti elettromagnetici e geopatici.

Gli addetti vivono la giornata lavorativa con un sottofondo musicale rilassante e, prima o dopo il lavoro fanno molto sport, sono vegetariani ed entusiasti di partecipare a questo progetto alimentare d'alta qualità.

Le ricette ed in know-how sono frutto di studi interni all'azienda, basati su ricerca scientifica ma anche su valutazioni di carattere organolettico, poiché quello che fa bene dovrebbe essere anche molto buono.

Con questi presupposti nasce la vasta gamma di bevande biologiche di origine vegetale.

Le bevande di soia

Negli ultimi anni più di qualche consumatore ha abbandonato le bevande di soia a causa di inspiegabili intolleranze. A nostro avviso ciò è dovuto al fatto che oramai risulta quasi impossibile acquistare sui mercati internazionali soia completamente esente da prodotto transgenico. E' facile quindi che anche minime percentuali di transgenico inducano intolleranze per un consumatore assiduo di latte di soia. Questo problema non si pone assolutamente con i prodotti Soyana. Nonostante un prezzo al litro superiore alla concorrenza, il latte Soyana in confezioni da 1 lt. risulta più economico contenendo percentuali di soia del 18%, contro una media altrui che va dal 7all'11%.

I gusti disponibili in Italia sono i seguenti:

1. Soya Naturale (bevanda da 100% soia di origine biologica) - Valori nutrizionali per 100 ml: valore energetico 180 kJ (43 kcal); proteine 4.0 g; carboidrati 1.8 g; grassi 2.1 g
Ingredienti: acqua energizzata, 18.0% fagioli di soia
2. Soya Original (bevanda di soia moderatamente dolcificata con miele, malto e vaniglia) - Valori nutrizionali per 100 ml: valore energetico 200 kJ (48 kcal); proteine 4.0 g; carboidrati 3.0 g; grassi 2.1 g
Ingredienti: acqua energizzata, 18.0% fagioli di soia, 1% miele, malto, sale marino, estratto di vaniglia
3. Soya Mandorle (bevanda di soia con mandorle moderatamente dolcificata con miele, malto e vaniglia) - Valori nutrizionali per 100 ml: valore energetico 200 kJ (48 kcal); proteine 4.0 g; carboidrati 3.0 g; grassi 2.1 g
Ingredienti: acqua energizzata, 9.0% fagioli di soia, 4% mandorle, 2% zucchero di canna, sale marino.

Le mandorle sono alimenti favorevoli per i nervi, buone per il cervello, per una buona capacità di concentrazione, per l'attività intellettuale; proteggono dai radicali liberi, dal cancro e dalle malattie di circolazione del sangue e del cuore; aiutano ad abbassare il livello di colesterolo ed incentivano la digestione, così dicono il dottor Leitzmann ed il dottor Diehl, famosi professori di dieta tedeschi. Già il dottor Bruker consigliava il latte di mandorle per i bambini dopo l'allattamento.

Le bevande di riso

Anche la filiera di approvvigionamento del riso è rigorosamente controllata da Soyana, la quale acquista una gran parte del prodotto integrale da piccoli coltivatori italiani. Il metodo usato da Soyana per ottenere una bevanda tipo latte dal riso è assolutamente unico e diverso da quello degli altri produttori europei. Il riso è molto importante per la dieta dei celiaci poiché non contiene glutine e così pure i suoi latt.

Tutte le bevande sono disponibili in cartoni da 1 lt; il Choco anche in cartoni da 0,5 lt.

Ecco la disponibilità dei gusti con le differenti caratteristiche:

1. Riso Integrale (bevanda da 100% riso di origine biologica) - Valori nutrizionali per 100 ml: valore energetico 141 kJ (34 kcal); proteine 0.2 g; carboidrati 4.2 g; grassi 1.8 g
Ingredienti: acqua energizzata, 12.0% riso integrale, olio vegetale di girasole high oleic
2. Riso Vaniglia (bevanda di riso alla vaniglia) - Valori nutrizionali per 100 ml: valore energetico 124 kJ (30 kcal); proteine 0.2 g; carboidrati 4.3 g; grassi 1.3 g
Ingredienti: acqua energizzata, 12.0% riso integrale, olio vegetale di girasole high oleic, estratto di vaniglia, sale marino
3. Riso + Calcio (bevanda di riso integrale con aggiunta di calcio marino da alghe rosse) - Valori nutrizionali per 100 ml: valore energetico 141 kJ (34 kcal); proteine 0.2 g; carboidrati 4.2 g; grassi 1.8 g, Ca 120 mg (15% del fabbisogno quotidiano raccomandato)
Ingredienti: acqua energizzata, 12.0% riso integrale, olio vegetale di girasole high oleic, calcio contenuto in alghe rosse (Lithothamnium sp.)
4. Riso Choco (bevanda di riso integrale con cocco, anacardi e cacao) - Valori nutrizionali per 100 ml: valore energetico 269 kJ (64 kcal); proteine 0.7 g; carboidrati 8.8 g; grassi 2.9 g
Ingredienti: acqua energizzata, 11.0% riso integrale, 2% cocco, 1% anacardi, 1% cacao in polvere, olio vegetale di girasole high oleic, estratto di vaniglia, sale marino, maltodestrine, carrageni

5. Riso Noci (bevanda di riso integrale con anacardi, mandorle e cocco) - Valori nutrizionali per 100 ml: valore energetico 193 kJ (47 kcal); proteine 0.7 g; carboidrati 4.7 g; grassi 2.9 g
Ingredienti: acqua energizzata, 11.0% riso integrale, 3% cocco, 1% mandorle, 1% anacardi, sale marino
6. Riso Mandorle (bevanda di riso integrale con mandorle) - Valori nutrizionali per 100 ml: valore energetico 206 kJ (49 kcal); proteine 0.7 g; carboidrati 4.7 g; grassi 3.0 g
Ingredienti: acqua energizzata, 7.0% riso integrale, 6% mandorle, maltodestrine, sale marino
Le mandorle sono alimenti favorevoli per i nervi, buone per il cervello, per una buona capacità di concentrazione, per l'attività intellettuale; proteggono dai radicali liberi, dal cancro e dalle malattie di circolazione del sangue e del cuore; aiutano ad abbassare il livello di colesterolo ed incentivano la digestione, così dicono il dottor Leitzmann ed il dottor Diehl, famosi professori di dieta tedeschi. Già il dottor Bruker consigliava il latte di mandorle per i bambini dopo l'allattamento.

Altri cereali

Risultano estremamente interessanti le bevande che vengono ricavate da altri cereali, già noti per le loro caratteristiche alimentari ma indisponibili sotto forma di lattini. Il Farro dà origine ad una bevanda che non ha la base acida, bensì alcalina; il latte di farro quindi è particolarmente indicato per tutte quelle diete che contrastano gli eccessi di acidità dell'organismo. Altro straordinario alimento è il latte di Miglio, una bevanda ritenuta da molti esperti la più simile al latte materno; è anch'essa priva di glutine come quella derivata dal riso, di ottimo sapore e quindi rappresenta un'alternativa molto valida per i celiaci; è molto indicata per i bambini che presentano allergie ed intolleranze di varia natura poiché risulta tollerata benissimo. Ecco i diversi cereali proposti in confezione da 1 lt.:

1. Avena (bevanda di avena biologica) - Valori nutrizionali per 100 ml: valore energetico 205 kJ (49 kcal); proteine 1.2 g; carboidrati 7.2 g; grassi 1.7 g
Ingredienti: acqua energizzata, 11.5% farro biologico, olio vegetale di girasole high oleic, sale marino, addensante: carragenina.
2. Farro (bevanda di farro biologico) - Valori nutrizionali per 100 ml: valore energetico 205 kJ (49 kcal); proteine 1.2 g; carboidrati 7.2 g; grassi 1.7 g
Ingredienti: acqua energizzata, 11.5% farro biologico, olio vegetale di girasole high oleic, sale marino, addensante: carragenina.
3. Orzo (bevanda di orzo biologico) - Valori nutrizionali per 100 ml: valore energetico 202 kJ (48 kcal); proteine 1.1 g; carboidrati 7.3 g; grassi 1.6 g
Ingredienti: acqua energizzata, 11.0% orzo biologico, olio vegetale di girasole high oleic, sale marino, addensante: carragenina.
4. Miglio (bevanda di miglio biologico) - Valori nutrizionali per 100 ml: valore energetico 233 kJ (55 kcal); proteine 1.4 g; carboidrati 8.7 g; grassi 1.6 g
Ingredienti: acqua energizzata, 12.0% miglio biologico, olio vegetale di girasole high oleic, sale marino, addensante: carragenina.
5. 7 Cereali (bevanda di diversi cereali di origine biologica) - Valori nutrizionali per 100 ml: valore energetico 240 kJ (57 kcal); proteine 1.4 g; carboidrati 8.8 g; grassi 1.8 g
Ingredienti: acqua energizzata, 13.0% cereali di origine biologica (farro, riso integrale, avena, miglio, grano saraceno, segale, orzo), olio vegetale di girasole high oleic, sale marino, addensante: carragenina.

Altri prodotti

1. Tamari Tofu E' il condimento ideale per il tofu, le insalate, le zuppe o altri alimenti da insaporire. Ingredienti: acqua, fagioli di soia, sale marino. Subisce la naturale fermentazione lattica per due anni, arricchendosi di aromi e di enzimi che favoriscono la digestione. E' in bottiglia di vetro da 0,33 lt.
2. Proteine di soia tritate Sono ideali per un brodo o per un ragù di soia. Valore energetico per 100 g: 1446 kJ (346 kcal); proteine 49.0 g; carboidrati 25.0 g; grassi 5.5 g. Confezione da 200 g.
3. Gnocchetti di soia Destinati a vari utilizzi sono forniti in confezione da 200 g. Valore energetico per 100 g: 1446 kJ (346 kcal); proteine 49.0 g; carboidrati 25.0 g; grassi 5.5 g.