



Nota de prensa

Sí a las Bayas del Goji.

¡Siempre que sean Las Auténticas Tibetanas!

100% natural es la única empresa que distribuye en España las auténticas bayas del Goji "Tibet Authentic". Sólo las bayas del Goji "Tibet Authentic" proceden realmente del Tíbet y están certificadas por el Colegio Médico Tibetano y el Gobierno Autónomo de Tíbet

Últimamente se habla mucho de las "bayas del Goji". Algunos las ensalzan hasta el punto de parecer un producto milagro. Otros las menoscan, alegando que son una fruta más.

El reconocido nutricionista estadounidense David Wolfe, afirma en su libro "Superfoods" (superalimentos) que las "bayas del Goji" son el superalimento por excelencia. Su valor reside en el completo conjunto de nutrientes que albergan, que las convierte en un extraordinario aliado para enriquecer nuestra dieta. Las bayas de calidad son tiernas y su sabor es delicioso.

Eso si, no todas las bayas del Goji son iguales.

100% Natural es la única empresa en España autorizada para distribuir las bayas "Tibet Authentic", mediante un acuerdo con el gobierno tibetano. Las bayas "Tibet Authentic" de 100% Natural se pueden encontrar en El Corte Inglés y en los herbolarios más selectos.

Las bayas del Goji que poseen el sello "Tibet Authentic" están libres de contaminantes, pesticidas y aditivos. Proceden de arbustos de Goji que crecen silvestres en los valles del Himalaya, en el Tíbet. Estos pequeños

DOSSIER sobre las Bayas de Goji de la marca Tibet Authentic

La región de Shannan

Es en la remota región de Lhoka y sus alrededores, también conocida como la región de Sanan, donde se recolectan las bayas del Goji tibetanas de "Tibet Authentic", lejos de cualquier contaminante tóxico o atmosférico. Esta bellísima parte del Tibet, de 80.000 km² de extensión y con tan sólo 318.000 habitantes, está situada al sur de las cadenas montañosas de Kailash y de Nyenchen Thanglha.

Un alimento milenario

Los médicos tibetanos la utilizan desde hace miles de años por sus extraordinarios beneficios para la salud. La sabiduría de los genuinos curanderos que surgieron de los valles del Himalaya se convirtió en la esencia vital de antiguos herboristas de China, del Tibet y de la India. Uno de los secretos más apreciados de estos curanderos era la fruta del arbusto autóctono del Goji.

Lo que hace de las bayas Goji "Tibet Authentic" únicos

Crecen silvestres en los valles del Himalaya, en el Tibet, donde se producen algunas de las condiciones climáticas más extremas de la tierra. Para sobrevivir y florecer en estas duras condiciones, la baya del Goji ha desarrollado unas características y propiedades únicas. A más de 4.000 metros de altura, la delgada capa atmosférica (contiene un tercio menos de oxígeno que en el nivel del mar) y los largos días de sol, dan como resultado un altísimo nivel de energía solar. La recolecta se hace de forma manual y con una meticulosa selección. El proceso de secado se efectúa in situ, a pleno sol y con el aire puro de los valles del Himalaya. Las bayas del Goji "Tibet Authentic" están totalmente libres de contaminación y agentes químicos. El proceso de recolección y envasado en el mismo punto de origen está estrictamente controlado por el Colegio Médico Tibetano. Gracias a ello, sólo las bayas del Goji "Tibet Authentic" tienen el sello de garantía de TIBET AUTHENTIC (distribuidor exclusivo para occidente y proveedor de CIEN POR CIEN NATURAL).

Poderoso antioxidante

La escala ORAC es una prueba utilizada por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos para medir la potencia total antioxidante de los alimentos y complementos nutricionales. Mide la capacidad de absorción de radicales de oxígeno (**Oxygen Radical Absorbtion Capacity**).

El Goji es la fruta comestible en su forma natural con mayor poder antioxidante por unidad de peso. Tiene casi cinco veces más capacidad de absorción de radicales libres que las ciruelas pasas y diez veces más que los arándanos.

Composición nutricional:

Uno de los estudios más completos sobre la composición nutricional de las bayas del goji, realizado por el Instituto de Investigación en Nutrición de Beijing (China), revela que las bayas del Goji "Tibet Authentic" tienen un contenido extraordinario e único de nutrientes:

Son muy ricas en proteínas con aproximadamente el 14 % de su peso, conteniendo 18 aminoácidos, incluyendo los 8 esenciales; Contienen 21 oligoelementos orgánicos, Son ricas en antioxidantes carotenoides especialmente la luteína y la zeaxantina. Albergan vitaminas del grupo B y la Vitamina C, y la vitamina E. También aportan nutrientes como beta-sitosterol, ácidos grasos esenciales omega 3 y omega 6, ciperona, solavetina y betaína.

Entre sus nutrientes más importantes están los polisacáridos, incluyendo varios exclusivos de las bayas del goji no conocidos anteriormente, que fueron denominados *Polisacáridos Lycium Barbarum*.

Beneficios para la salud

Según el colegio Médico Tibetano, los poderosos nutrientes de las bayas del goji pueden aportar numerosos beneficios para la salud. Junto con una dieta equilibrada, las bayas del Goji "Tibet Authentic" puede tener un efecto positivo para aquellos que desean conservarse jóvenes (por dentro y por fuera) y ayuda a reforzar el sistema inmunológico, mejorar la vista, regular el apetito y el sueño, cuidar el hígado y los riñones, retrasar la pérdida de cabello y controlar el peso.

Cómo disfrutar de las bayas Goji “Tibet Authentic”

Las bayas del Goji “Tibet Authentic” se pueden comer sólo, a manera de fruto seco en aperitivo o entre comidas, apreciando su sabor dulce, pero intenso, agradable al paladar y suave para masticarlo. También se puede añadir al yogur, a los cereales del desayuno, a los batidos, en té o zumos. Igualmente las bayas del Goji “Tibet Authentic” tienen un uso ilimitado en la cocina, como ingrediente de sabor algo “exótico” en salsas, ensaladas o postres.

Compromiso Social

Tibet Authentic y Cien Por Cien Natural están comprometidos al comercio justo, contribuyendo a mejores condiciones laborales para las personas que cosechan, secan y empaquetan las bayas. Sus ejecutivos visitan Tibet de forma regular para comprobar que se mantienen estas condiciones.

Cien por Cien Natural

Cien por Cien Natural es una empresa distribuidora de complementos nutricionales. Con apenas 8 años de vida, ya se ha convertido en un referente de calidad en el sector gracias al compromiso que han adquirido con sus clientes de sólo ofrecer productos 100% naturales y de máxima calidad. Desde el primer momento, Cien por Cien Natural ha elegido los productos elaborados por empresas que comparten la misma filosofía de salud.

Vínculos:

www.tibetauthentic.com

www.cienporciennatural.com

Literatura recomendada:

“Superfoods, the food and medicine of the future”

por David Wolfe; North Atlantic Books, 2009 (Disponible en www.amazon.co.uk)

Estudios científicos publicados sobre las Bayas de Goji y sus nutrientes

Aumento de energía:

International Journal of Biological Macromolecules, June 2008, Vol. 43, Issue 5, p 447-449

Protección neurológico

Brain research, July 2007, Vol 1158, p 123-134

Experimental Gerontology, Aug 2005, Vol 40 Issue 8/9, p 716-727

Longevidad

Journal of Ethnopharmacology, May 2007, Vol 111 Issue 3, p 504-511

Antioxidantes

Carbohydrate Polymers, May 2007, Vol 69 Issue 1, p 172-178

International Journal of Biological Macromolecules, April 2007, Vol 40 Issue 5, p 461-465

Journal of Ethnopharmacology, Oct 2002, Vol 82, Issue 2/3, p.169

Mejora de la vista

Experimental neurology, Jan 2007, Vol. 203 Issue 1, p. 269-273

Aumento de fertilidad y la función sexual

Life Sciences, July 2006, Vol. 79 Issue 7, p. 613-621

Mejora de la salud Cardiovascular

Agricultural research, Jan 2006, Vol. 54 Issue 1, p 22

Mejora del sistema imune

Cancer Biotherapy and Radiopharmaceuticals, April 2005, Vol 20 Issue 2, p. 155-162

Protección del Hígado

Life Sciences, March 2005, Vol 76 Issue 18, p 2115-2124

Journal of Ethnopharmacology, Jan 2005, Vol 96 Issue 3, p 529-535

Bioorganic & Medical Chemistry Letters, Jan 2003, Vol 13 Issue 1, p 79

Protección contra el cancer

European Journal of Pharmacology, June 2003, Vol 471 Issue 3, p 217

Azúcares esensiales

European Polymer Journal, Feb 2007, Vol 43 Issue 2, p.488-497

Composición de lípidos

Chemistry of Natural Compounds, Jan 2006, Vol 42 Issue 1, p 24-25

Flavonoides

Food Chemistry, Sep 2004, Vol 87 Issue 2, p. 283