

# COME SCEGLIERE UN GOJI DI QUALITA': QUALITA' XIN-DAL



Goji bacca



Se vogliamo davvero potenziare la nostra alimentazione, arricchendola di nutrienti utili a migliorare le performance del nostro organismo dobbiamo imparare a scegliere bene il Goji da mettere in tavola. Esistono ormai in commercio tantissime ditte che vendono Goji e non tutte hanno le garanzie di sicurezza, affidabilità e alta concentrazione dei nutrienti che noi dobbiamo pretendere. Meglio una spesa oculata in questi casi perché a rischio sono la nostra salute e il nostro portafoglio: nella scelta del Goji sono da tenere sotto attenzione tre importanti aspetti:

- LA PROVENIENZA
- METODO COLTIVAZIONE, RACCOLTA, ESSICAZIONE, CONSERVAZIONE
- CERTIFICATI ANALISI

(fatti in Italia che garantiscano assenza di pesticidi, tossici ambientali, metalli pesanti, contaminazioni batteriche, presenza di muffe o di aflatossine)

La provenienza garantisce la presenza o meno dei nutrienti in concentrazioni tali da poter definire il Goji un ALICAMENTO. Alicamento è un neologismo dato dall'associazione della parola alimento con la parola medicamento, in parole povere si tratta di un alimento con concentrazioni talmente alte di vitamine, minerali, antiossidanti...  
da essere considerato un SUPER-ALIMENTO.

Solamente un terreno ricco di minerali rende un alicamento ricco di minerali, perché la pianta non è in grado da sola di produrre minerali, li deve, obbligatoriamente, assorbire dal terreno. Solamente un clima particolare, con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, obbliga la pianta a produrre un esercito di antiossidanti, per difendersi e sopravvivere.

La qualità XIN-DAL, coltivata nell'altopiano della zona interna della Mongolia, irrigato dal fiume



Giallo, ad un'altitudine superiore ai 1500 metri, presenta nelle bacche altissime concentrazioni di ferro, potassio, magnesio, fosforo e alte concentrazioni di vitamina C, vitamina E e polisaccaridi (LBP).

La qualità XIN-DAL è certificata Bio, viene raccolta a mano, essiccata su stuoie in semiombra per non superare mai i 40° C, viene conservata in confezioni speciali al riparo da luce e aria. Essendo garantita biologica non viene irradiata alla dogana dai raggi gamma e, una volta arrivata in Italia, viene sottoposta a rigide analisi: se il lotto appena arrivato non corrisponde agli standard dei Prodiggi della Terra viene rispedita al mittente: se, per esempio, si scopre la presenza di un'alta carica microbica o di aflatossine non si accetta l'intero raccolto di Goji.

Questi certificati, così come la coltivazione biologica, la raccolta a mano, l'essiccazione naturale e la conservazione in contenitori speciali sono, quindi, i presupposti indispensabili per ottenere e preservare nutrienti in concentrazioni elevate come le vitamine e gli antiossidanti, nutrienti che, altrimenti, si altererebbero per il calore o per la luce. Solo seguendo questo rigido disciplinare i Prodiggi della Terra garantiscono tutto quello che dichiara sull'etichetta del prodotto.

Le coltivazioni europee, purtroppo, non riescono ad ottenere bacche paragonabili alla qualità XIN-DAL e il goji che ne deriva diventa un semplice cugino dei nostri frutti di bosco!

**PER CUI OCCHIO ALLA QUALITÀ CHE SCEGLIETE!!!**

## *A chi consigliarlo*

BAMBINI > migliora concentrazione e umore

UOMINI > ipertrofia prostatica

DONNE > disturbi menopausa, dolori mestruali

ADULTI > invecchiamento cellulare, diminuzione libido e funzione sessuale, sistema immunitario debole, degenerazione maculare degli occhi

VEGETARIANI > integrazione aminoacidi essenziali

DURANTE UNA DIETA > formazione massa magra e tono dell'umore

IN CASO DELLE SEGUENTI PATOLOGIE > allergie, anemia, diabete, ipertensione, problemi cardiovascolari, acufeni, artrite, candidosi, fegato affaticato, iper-colesterolemia.

IN GRAVIDANZA E ALLATTAMENTO > in caso di nausea, come integrazione di acido folico, ferro, vitamina C e DHA

## *La composizione*

Il segreto che rende speciali le bacche di Goji XIN-DAL è la composizione.



Preziosi polisaccaridi, carotenoidi, minerali come il germanio, il rame, il ferro, il fosforo, il manganese e lo zinco e infine vitamine come la vitamina C, la vitamina E, le vitamine del gruppo B, acidi grassi polinsaturi (omega 3, omega 6, omega 9), aminoacidi tra cui tutti gli aminoacidi essenziali; inoltre la vitamina C è legata ad una molecola diventando vitamina C AA-2beta glucopiranosil con capacità antiossidanti di gran lunga superiori alla vitamina semplice.



## Goji XING DAL bacca bio

Bacca essiccata naturalmente al sole

- BUSTA APRI E CHIUDI SALVA QUALITÀ
- SISTEMA NO LUX-ANTIOXIDANT
- ORIGINE: MONGOLIA INTERNA (1500 mt)
- Coltivazione **BIOLOGICA** su **terre fertili e incontaminate** su terreni con struttura a grana fine, ricchi in minerali
- **RACCOLTA MANUALE CON GUANTI**
- Essiccato al sole per 5/7 giorni
- **Setacciato manualmente**
- **Tecniche naturali** specifiche per proteggere il raccolto dagli insetti
- **CONFEZIONATO IN PENOMBRA**

Oltre alle certificazioni in elenco LA SITAR DICHIARA L'ASSENZA DI AFLATOSSINE IN OGNI LOTTO DI GOJI: le aflatoossine sono metaboliti secondari prodotti da alcuni funghi, noti per il loro potere tossico, cancerogeno e mutageno, e per l'essere frequenti contaminanti alimentari. Si producono in ambiente umido se il prodotto non è stato trattato correttamente e sono tossiche soprattutto per il fegato.