



La baya del Goji (pronunciada Goyi), es una fruta desecada, de un rojo intenso, aproximadamente del mismo tamaño que las pasas y con un sabor que podría asemejarse a una mezcla entre un arándano y una cereza. Crece en arbustos que alcanzan los 4,5 m de altura, en valles protegidos de las montañas del Himalaya, en el Tibet.

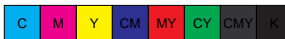


Los médicos tibetanos la utilizan desde hace miles de años por sus extraordinarios beneficios para la salud. Se dice que los primeros curanderos naturales surgieron en el Himalaya, y que compartieron su sabiduría con los antiguos herboristas de China, del Tibet y de la India. Uno de los secretos más preciados de estos curanderos era la fruta de la vid autóctona del Goji, que crece en los valles del Himalaya desde el comienzo de los tiempos¹.

Aún cuando se ha intentado cultivarlas en el oeste y norte de China, no ha sido posible conseguir, de forma regular, las características que hacen de las bayas tibetanas del Goji un alimento tan especial, exento de químicos y contaminantes. Existen muchas variedades de bayas del Goji, pero las extraordinarias propiedades de las que hablamos a continuación se refieren a la variedad **Lycium Barbarum** que crecen en las montañas del Himalaya.

¿Qué hace de las Bayas Tibetanas del Goji un alimento tan especial?

Las bayas tibetanas del Goji crecen de forma salvaje y son secadas al sol de forma natural en altitudes que superan los 4.000 metros. En el Himalaya se producen algunas de las condiciones climáticas más extremas de la tierra. Las temperaturas en enero rondan los 40° bajo cero, mientras que en verano pueden superar los 30°. 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. Para sobrevivir y florecer en estas duras condiciones, la baya del Goji ha desarrollado unas características y propiedades únicas. Si analizamos su composición, encontramos una riqueza en nutrientes muy difícil de igualar en otros alimentos.



Composición:

18 aminoácidos. Proteínas, 21 oligoelementos orgánicos, Antioxidantes carotenoides, Vitaminas, Beta-Sitosterol, Ácidos grasos esenciales omega 3 y omega 6, Ciperona, Solavetivona, Betaina, Polisacáridos, incluyendo varios exclusivos del Goji no conocidos anteriormente, que fueron denominados Polisacáridos ² Lycium Barbarum y que son un elemento clave en los beneficios que se atribuyen a las bayas del Goji.

Beneficios para la salud de las Bayas Tibeanas del Goji

Son muchos los beneficios que diversas fuentes atribuyen a las bayas tibeanas del Goji. Junto con una dieta equilibrada, es una ayuda para aquellos que desean conservarse jóvenes (por dentro y por fuera), reforzar su sistema inmunológico, mejorar la vista, regular el apetito y el sueño, cuidar el hígado y los riñones, retrasar la pérdida del cabello y la aparición de canas, controlar el peso (sólo tiene 4 calorías por ración de 5 g).

Las Bayas del Goji Tibet Authentic

Existen muchas bayas del Goji en el mercado, y algunas marcas incluso proclaman incorrectamente su origen tibetano. Sólo Tibet Authentic es socio en exclusiva para el mundo occidental del Colegio Médico Tibetano. Busca el sello Tibet Authentic cuando adquieras Bayas del Goji.

Las genuinas Bayas del Goji de Tibet Authentic están libres de contaminación y químicos y no tienen precedente en beneficios y sabor.

Consejos de utilización

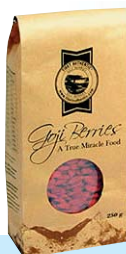
Siguiendo las recomendaciones del Colegio Médico Tibetano, prominente autoridad de la Medicina tibetana y socio comercial de TIBET AUTHENTIC (Distribuidor exclusivo para occidente y proveedor de CIEN POR CIEN NATURAL), el consumo diario de 5 gramos (unas 20 bayas), sería suficiente para obtener los muchos beneficios que nos aporta el Goji.

Se pueden utilizar como aperitivo o formando parte de batidos, cremas o diferentes recetas, tal como hacemos con otros frutos secos.

Presentación: Se presentan en paquetes de 250 g

1. Compendium of Materia Medica (fundamental and the most authoritative compendium of Chinese Medicine, composed by Li Shizhen in Ming Dynasy, finished in Year 1578)

2. Hao Wu, Hongwei GUO, y Rui ZAO. Effect of Lycium barbarum Polysaccharide on the Improvement of Antioxidant Ability and DNA Damage in NIDDM rats. The Pharmaceutical Society of Japan 2006.



Distribuidor en España:
Cien por Cien Natural, S.L.
Tel.: 91 386 53 70 • Fax: 91 386 35 93
www.cienporciennatural.com

100%
Natural