Deliziosi Olistici Gioiosi

Un'azienda svizzera innovativa con che produce cibo biologico di alta qualità da 34 anni

Fondata nel 1981 da A.W. Dänzer, un giovane idealista, SOYANA è stata la prima azienda in Svizzera a offrire un'alternativa ai prodotti animali (come latte e carne) in modo da rendere possibile una sana e gustosa alimentazione a base vegetale in armonia con la natura.

SOYANA, N° 1 nel cibo biologico vegetariano in Svizzera.

Oggi SOYANA offre una gamma di circa 120 prodotti biologici vegetariani di altissima qualità.

I consumatori dicono di noi che la grande varietà di gustosi prodotti SOYANA aiuta a mangiare in modo naturale e sano e ad agire responsabilmente e con amore verso gli esseri umani e gli animali.

SOYANA: avanguardia in termini di qualità e innovazione.

Nel 1981 Soyana ha prodotto il primo tofu svizzero e ben presto ha aggiunto tofu-hamburger e salsicce. Nel 1985 ha lanciato il primo yogurt al mondo a base di soia ed il primo soyadrink in Svizzera. Nel 1990 Soyana ha sviluppato la produzione del CHI, una straordinaria bevanda fermentata, un'evoluzione della Kombucha. Il CHI è una bevanda che nutre l'organismo grazie alla presenza di enzimi salutari ed ingredienti vivi non pastorizzati con culture di lieviti e batteri.

In questi ultimi anni l'azienda ha lanciato sul mercato una serie di prodotti cosiddetti di terza generazione che non solo offrono un'alternativa ai prodotti animali ma presentano vantaggi salutistici rispetto a questi ultimi. Novità assolute sul mercato come la Soyananda, un'alternativa al formaggio fresco a base di soia con fermenti vivi, ricca di Omega-3. L'azienda conta al momento 40 dipendenti ed esporta in oltre 10 paesi esteri.

L'ambiente dove operano le maestranze è reso armonico e privo di congestioni od inquinamenti elettromagnetici e geopatici grazie agli armonizzatori Ojas. Infatti, sia i luoghi di lavoro che i magazzini sono stati trattati con tali sistemi. Gli addetti vivono la giornata lavorativa con un sottofondo musicale rilassante e sono vegetariani ed entusiasti di partecipare a questo progetto alimentare d'alta qualità. Le ricette ed i 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 nascono tutti i prodotti Soyana.

soyana
The Secrets of Perfection-Flames
Deliziosi Olistici Gioiosi

SoyANANDA

Alternativa al formaggio fresco
a base di soia con fermenti vivi – spalmabile!
(140g fresca non pastorizzata)

"Una vera alternativa vegetale ai formaggi spalmabili Philadelphia"
(stessa consistenza e gusto migliore)

soyana
The Secrets of Perfection-Flames
Deliziosi Olistici Gioiosi

SoyANANDA
Pomodori secchi

SoyANANDA
Naturale

SoyANANDA
Erbe-Aglio

- ✓ Ricca di Omega-3
- ✓ Con Fermenti vivi
- ✓ Vegan
- ✓ Senza lattosio
- ✓ Senza grassi animali

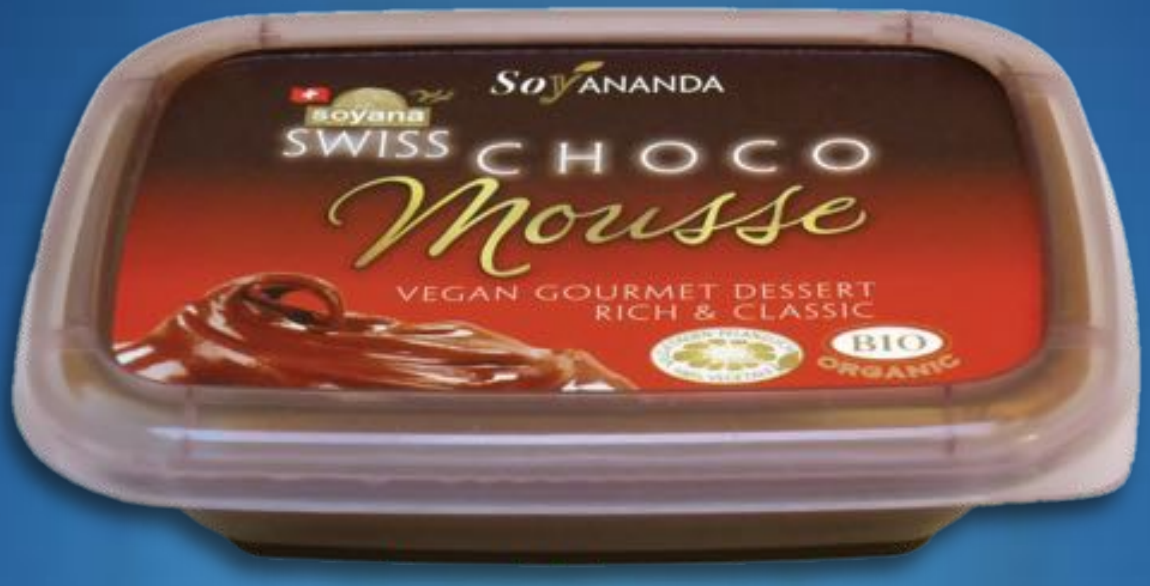
soyana
The Secrets of Perfection-Flames
Deliziosi Olistici Gioiosi

SoyANANDA
Pepe verde

SoyANANDA
Rafano

- ✓ Biologica
- ✓ Soia italiana o austriaca
- ✓ Spalmabili e Gustose

soyana
The Secrets of Perfection-Flames
Deliziosi Olistici Gioiosi

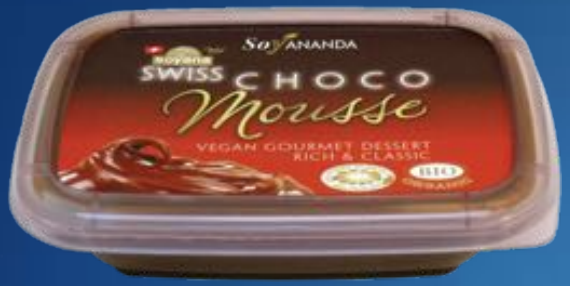


Dai maestri cioccolatieri svizzeri una mousse di cioccolato alternativa, totalmente vegetale, senza latte (100g)

SoyANANDA

Choco Mousse

soyana
The Secrets of Perfection-Flames
Deliziosi Olistici Gioiosi



SoyANANDA
Choco Mousse

- ✓ Vegan
- ✓ Senza lattosio
- ✓ Senza grassi animali
- ✓ Biologica
- ✓ Gourmet Dessert dai maestri cioccolatieri svizzeri
- ✓ Gusto vellutato
- ✓ Con olio di cocco spremuto a freddo

soyana
The Secrets of Perfection-Flames
Deliziosi Olistici Gioiosi

Alternativa vegetale alla classica maionese fresca, senza uova e con mandorle della Sicilia (140g)

Mandonaise

soyana
The Secrets of Perfection-Flames
Deliziosi Olistici Gioiosi

Mandonaise

- ✓ Senza uova
- ✓ 40% in meno di grassi (rispetto alla maionese)
- ✓ Senza grassi animali
- ✓ Senza lattosio
- ✓ Vegan
- ✓ Con Mandorle Italiane
- ✓ Biologica

soyana
The Secrets of Perfection-Flames
Deliziosi Olistici Gioiosi

Chi

L'evoluzione della **KOMBUCHA**

Bevanda viva frizzante a fermentazione naturale non pastorizzata con oltre 2000 anni di storia

soyana
The Secrets of Perfection-Flames
Deliziosi Olistici Gioiosi

Chi

L'evoluzione della **KOMBUCHA**

- ✓ Biologica
- ✓ Bevanda Viva (in quanto non pastorizzata)
- ✓ Fermentazione Naturale (frizzante senza aggiunta di anidride carbonica)
- ✓ Kombucha: oltre 2000 anni di storia
- ✓ Alternativa analcolica allo spumante
- ✓ Gusto piacevole e dissetante
- ✓ Senza additivi e conservanti

soyana
The Secrets of Perfection-Flames
Deliziosi Olistici Gioiosi

Chi

L'evoluzione della KOMBUCHA

Ecco i claims che vengono utilizzati negli USA in cui la bevanda Kombucha riscuote un grande successo:

- ✓ **Enzimatica***
- ✓ **Probiotica***
- ✓ **Detossificante***

soyana
The Secrets of Perfection-Flames
Deliziosi Olistici Gioiosi

Chi

L'evoluzione della KOMBUCHA

soyana
The Secrets of Perfection-Flames
Deliziosi Olistici Gioiosi

* Questi Claims sono facilmente ritrovabili nella letteratura riferita alla Kombucha, purtroppo in Europa non è possibile utilizzare tali Claims visto che non sono scientificamente provati secondo i rigidi parametri posti dall'EFSA, malgrado esistano molteplici ricerche e testimonianze mediche favorevoli a riguardo.

Per questo offriamo a titolo informativo, un articolo che è la sintesi della storia della bevanda e di alcune ricerche eseguite in passato. Qualsiasi consumatore può trovare una vasta documentazione su internet in merito alle proprietà ed ai benefici attribuiti alla bevanda. Di seguito riportiamo alcuni links in proposito.

Chi
L'evoluzione della KOMBUCHA

soyana
The Secrets of Perfection-Flames
Deliziosi Olistici Gioiosi

Chi - L'evoluzione del Kombucha (articolo)

"La saggezza dell'oriente incontra l'evoluzione dell'occidente"

Il Chi è una bevanda viva, fermentata naturalmente e non pastorizzata, dal gusto piacevole, dissetante e con proprietà altamente salutari. La bevanda Chi è una evoluzione della Kombucha inventata 2.230 anni fà in Cina nel 221 a.C. durante l'Impero della dinastia Tsin. A quel tempo la bevanda era considerata una medicina popolare prescritta come un rimedio salutare per i disturbi cronici dello stomaco. La Kombucha é stata acclamata e affermata come una bevanda dai molteplici aspetti salutari in varie parti del mondo ed in periodi diversi. Ad esempio nel 414 d.C. si riporta nella storia che un medico koreano di nome Kombu curò l'imperatore Giapponese Inkio da un disturbo cronico dello stomaco, una forma grave di gastrite. Fu' allora che gli venne dato il nome Kombucha alla bevanda, Kombu dal nome del medico Koreano e Cha dal significato di tè in cinese.

Chi

L'evoluzione della KOMBUCHA

soyana
The Secrets of Perfection-Flames
Deliziosi Olistici Gioiosi

Ancora negli anni ‘60 la kombucha veniva utilizzata dalle farmacie della Germania per aiutare i pazienti che soffrivano di costipazioni e anche per gli effetti detossificanti della bevanda verso i batteri patogeni dell’intestino. Circa 20 anni fa' Soyana, azienda Svizzera leader nella produzione di prodotti alimentari biologici e salutari di origine vegetale, decide di evolvere la bevanda Kombucha. Prima di tutto si decise di rendere la bevanda dal sapore gradevole e gustosa per i palati di oggi e in seguito di incrementare le valenze salutari. Da li nacque il nome Chi, che significa energia della vita, cioè quella energia invisibile che sostiene l’esistenza di ogni essere.
La bevanda Chi contiene milioni di cellule vitali, fornisce molti elementi che sono biologicamente preziosi per l'organismo come acidi organici tra cui: l'acido gluconico, acido lattico destrogiro, acido acetico, polisaccaridi, diversi enzimi e minerali. L’acido lattico destrogiro ad esempio, supporta numerosi processi fisiologici nella zona intestinale, favorisce la circolazione del sangue, attiva il metabolismo del fegato e stimola la digestione. E’ stata scientificamente provata da diverse ricerche l’attività antimicrobica della Kombucha e quindi la conseguente protezione dell'apparato digerente contro i batteri patogeni, virus, e insieme promuove un equilibrato ripristino della flora intestinale.

Chi

L'evoluzione della KOMBUCHA

soyana
The Secrets of Perfection-Flames
Deliziosi Olistici Gioiosi

L'acido acetico del Chi rivitalizza e stimola l'intero metabolismo, favorisce la digestione e aiuta il catabolismo di grassi e proteine. Gli enzimi contenuti nel Chi aiutano il sistema digestivo sovraccarico alla rottura di sostanze alimentari più pesanti. Essi fungono anche da agenti regolatori di molti processi metabolici. I polisaccaridi rafforzano il sistema immunitario ed il sistema connettivo dei tessuti. Minerali essenziali, aminoacidi ed enzimi hanno un effetto positivo sulla pelle sul metabolismo, stimolano il sistema immunitario e assistono il corpo nella sua crescita e lo sviluppo per esempio delle ossa e dei denti. Vi é in merito alla bevanda Kombucha una grande letteratura di supporto in cui vengono riconosciute molteplici qualità salutistiche. Soyana con il Chi ci tiene ad enfatizzare soprattutto gli effetti che sono riferibili all'acido lattico destrogiro e a quello gluconico che favoriscono una migliore circolazione del sangue e una migliore funzionalità del fegato.
Quindi per concludere diciamo che se volete una bevanda salutare che rafforzi il vostro sistema digestivo e favorisca la digestione, pur non rinunciando al piacere del sapore, bè allora Chi é la vostra bevanda.

Chi

L'evoluzione della KOMBUCHA

soyana
The Secrets of Perfection-Flames
Deliziosi Olistici Gioiosi

Alcuni links dedicati alle proprietà ed ai benefici della Kombucha:

http://www.robenaturali.it/nifty%20cube/niftycube/sklenar%20HOME.HTML
http://www.kombu.de/fasz-ita.htm
http://www.e-pharm.it/index.php?route=product/product&product_id=80435
http://www.suoniecolori.it/index.php?option=com_content&view=article&id=85:noni-morinda-citrfoglia-&catid=42:alimentaz-salute&Itemid=37
http://www.kombucha-shop.it/il-kombucha.html
http://omeopatiaperdimagrire.blogspot.com/2012/02/storia-e-benefici-di-salute-di-kombucha.html
http://www.alimenti-biologici.com/default.asp?content=1,38,5,0,0,Kombucha,00.html

Deliziosi Olistici Gioiosi

Soyana Walter Dänzer
Turmstr. 6
CH-8952 Schlieren
Tel: ++41 - (0)44 - 731 12 00
Fax: ++41 - (0)44 - 731 12 75
E-mail: info@soyana.ch
Web: http://www.soyana.ch/