



THE LONGEVITY
KITCHEN

M I L A N O

MENU

MENÙ DETOX

Il menù Detox è un programma detossificante che ti farà depurare da tutte quelle tossine accumulate a causa del consumo di cibi lavorati e raffinati, di cibi ricchi di zuccheri e conservanti, pesticidi e antibiotici. Il fegato è il nostro principale organo emuntore, impegnato quotidianamente nello smaltimento di scorie e sostanze nocive per il nostro corpo.

Il programma Detox è ideato per essere ricco di fibre, proteine di alta qualità e per avere alimenti a basso indice glicemico per favorire la funzione “detox” del fegato e supportare l’organismo nello smaltimento delle sostanze nocive.

Depurarsi dalle tossine aiuta a prevenire o limitare i sintomi di malattie infiammatorie e metaboliche. Il menù Detox non è quindi una semplice dieta per sgonfiarsi, ma è in grado di influenzare numerosi processi fisiologici che portano al benessere e al ringiovanimento.

	COLAZIONE	PRANZO	CENA
GIORNO 1	GRANOLA DI MANDORLE Granola croccante con mandorle e cocco	MIDNIGHT SALMON Salmone con riso nero, piselli, asparagi e menta	VELLUTATA VERDE DI PISELLI Vellutata di piselli e menta
GIORNO 2	GRANOLA DI MANDORLE Granola croccante con mandorle e cocco	COUS COUS ARCOBALENO Cous cous con gamberi, nocciole e curcuma	MINISTRONE DELLA LONGEVITÀ Minestrone con cavolo verza, fagioli e fregola e spinaci
GIORNO 3	GRANOLA DI MANDORLE Granola croccante con mandorle e cocco	YELLOW CRUNCHY Cous cous con ceci, mandorle e pomodori secchi	YUZU SALMON Salmone con tè verde, salsa yuzu e patate
GIORNO 4	GRANOLA DI MANDORLE Granola croccante con mandorle e cocco	FREGUA Fregola con gamberi, bottarga e zucchine	ZUPPA DI LENTICCHIE Zuppa di lenticchie con porro e zenzero
GIORNO 5	GRANOLA DI MANDORLE Granola croccante con mandorle e cocco	POWER BOWL Riso nero con gamberi, edamame e mango	FIT FETA Riso nero con feta, pomodori secchi e olive taggiasche
5 days			
GIORNO 6	GRANOLA DI MANDORLE Granola croccante con mandorle e cocco	ENERGY GREENS Polpette vegane con asparagi, pomodori secchi, fagioli neri, aneto e menta	VELLUTATA ARANCIO Vellutata di zucca e batata con zest di arancia
GIORNO 7	GRANOLA DI MANDORLE Granola croccante con mandorle e cocco	SUNRISE Quinoa con gamberi, salsa curry e cocco	UMAMI Salmone con noci, uvetta, zucca e patate dolci.
7 days			

Istruzioni per la preparazione della colazione: aggiungere latte / bevanda vegetale / yogurt.

Spuntino: possono essere integrate frutta e verdura cruda come snack al mattino o al pomeriggio.

Visita il sito >



FAQ

COME MANGIO LA COLAZIONE?

Le polveri sono ottime se miscelate con yogurt (senza zucchero) o latte vegetale (senza zucchero). Anche i muesli possono essere consumati con yogurt o latte vegetale senza zuccheri.

POSSO FARE SPUNTINI DURANTE LA GIORNATA?

Qualora si sentisse la necessità, come spuntino durante la giornata possono essere integrate frutta e verdura cruda come snack al mattino o al pomeriggio.

I PIATTI SONO REALIZZATI CON INGREDIENTI SENZA GLUTINE?

Tutti i piatti sono prodotti in uno stabilimento dove si lavorano: glutine, crostacei, uova e derivati, pesce, arachidi e derivati, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, lupini e molluschi.

QUANTE KCAL/GIORNO CI SONO IN CIASCUN MENÙ?

Il menù Slim contiene circa 750 kcal/day
Il menù Detox contiene circa 800 kcal/day
Il menù Lifestyle contiene circa 1050 kcal/day
Il menù Microbiota contiene 900 kcal/day
Il menù Sirt (prima settimana) contiene 818 kcal/day
Il menù Sirt (seconda settimana) contiene 1056 kcal/day
Il menù Vegetariano contiene 900 kcal/day
Il menù Chetogenico contiene 900 kcal/day

COME DEVO RISCALDARE IL MIO PASTO?

Per godersi il proprio pasto caldo, sarà sufficiente:

- Rimuovere il packaging esterno di carta
- Metterlo in microonde per 3 minuti senza bucare la superficie in plastica
- Rimuovere totalmente la superficie di plastica e gustarsi il piatto!

È possibile preparare il proprio pasto anche in padella per 3 minuti o utilizzando il forno tradizionale per 5 minuti a 160°.

QUANDO VENGONO PREPARATI I MIEI PIATTI?

I piatti sono preparati freschi il giorno della spedizione, quindi 2-3 giorni prima che vengono consegnati direttamente a casa tua.

COME DEVO CONSERVARE I PIATTI?

I piatti vanno conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0° e 4°: grazie al confezionamento dei pasti in atmosfera protettiva, si conserveranno per 15 giorni mantenendo intatte tutte le proprietà organolettiche ed immodificati i sapori. Controllare sempre la data di scadenza su ogni piatto.

CHE COS'È L'ATMOSFERA PROTETTIVA?

È un metodo di confezionamento del pasto che permette, grazie alla presenza di una miscela di gas innocui (ossigeno, azoto, anidride carbonica), di conservare inalterati i sapori e le caratteristiche organolettiche dei cibi per una durata di 15 giorni, se adeguatamente riposti in frigorifero. Questa metodica permette di non aggiungere conservanti, in modo da portare sulle vostre tavole solo alimenti freschi e genuini.

NELLA PREPARAZIONE UTILIZZATE CONSERVANTI O ADDITIVI?

Assolutamente no.

Visita il sito >

