



THE LONGEVITY
KITCHEN

M I L A N O

MENU

MENÙ SIRT – SETTIMANA 2

La dieta Sirt si basa su un regime alimentare innovativo fondato sul principio dell'attivazione delle proteine legate alla longevità chiamate sirtuine, fondamentali che permettono alla cellula di vivere più a lungo. E quindi anche a noi. Gli scienziati hanno cominciato a comprendere come stimolare le sirtuine con interventi sugli stili di vita e con molecole di derivazione naturale.

I cibi Sirt sono anche alla base dell'alimentazione delle popolazioni più sane e longeve del pianeta. Ne sono stati individuati 20 di particolare importanza: peperoncino, grano saraceno, capperi, cavolo, sedano (foglie incluse), cacao, caffè, olio extravergine d'oliva, tè verde, cavolo riccio, datteri, prezzemolo, radicchio rosso, cipolla rossa, vino rosso, rucola, soia, fragole, curcuma, noci. Tutti ingredienti presenti nel nostro menù Sirt.

	COLAZIONE	PRANZO	CENA
GIORNO 1	GRANOLA AL CIOCCOLATO + succo sirt Granola croccant con nocciole e cacao	LASAGNA VERDE Lasagna con zucchine, basilico e noce moscata	YUZU SALMON Salmone con tè verde, salsa yuzu e patate
GIORNO 2	GRANOLA AL CIOCCOLATO + succo sirt Granola croccant con nocciole e cacao	FANTASIA SALMON Salmone con cous cous di grano saraceno e verdure	FLAMBED COD Merluzzo flambato al miso con finocchi e sesamo
GIORNO 3	GRANOLA AL CIOCCOLATO + succo sirt Granola croccant con nocciole e cacao	RED RICE Riso rosso con broccoli e capperi di Pantelleria	KOMMUS Pollo con salsa tahina e radicchio
GIORNO 4	GRANOLA AL CIOCCOLATO + succo sirt Granola croccant con nocciole e cacao	IKIGAI Pollo al prezzemolo e limone con funghi shiitake	ZUPPA DI LENTICCHIE Zuppa di lenticchie con porro e zenzero
GIORNO 5	GRANOLA AL CIOCCOLATO + succo sirt Granola croccant con nocciole e cacao	INSALATA IRONMAN Quinoa rossa con patate, feta e mirtilli rossi	D'ORATA Orata allo zafferano con zucchine, cozze e vongole
GIORNO 6	GRANOLA AL CIOCCOLATO + succo sirt Granola croccant con nocciole e cacao	COUS COUS ARCOBALENO Cous cous con gamberi, nocciole, curcuma e rosmarino	SEA STONE Sgombro con spinaci, basilico, prezzemoli e pinoli
GIORNO 7	GRANOLA AL CIOCCOLATO + succo sirt Granola croccant con nocciole e cacao	GREEN GARDEN Cous cous di grano saraceno e verdure fermentate	KYMINO Pollo con capperi, olive e melanzane
7 days			

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

Visita il sito >



FAQ

COME CONSUMARE IL SUCCO SIRT?

Aggiungere il succo in polvere in 200 ml di acqua e mescolare.

Una volta miscelato, consumare entro 12 ore.

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 immutati 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 >

