



LINEA **CURCUMA**

LA SPEZIA
del Benessere

CURCUMA COS'È

Quando si parla di Curcuma ci si riferisce comunemente a *Curcuma longa*, una pianta perenne appartenente alla famiglia delle Zingiberacee che può raggiungere il metro di altezza e presenta fiori gialli, rosa e bianchi.

Originaria dell'Asia sud-orientale, viene per tradizione ampiamente utilizzata come spezia nella cucina indiana, medio-orientale, thailandese e di altre aree dell'Asia. In questi paesi la Curcuma è considerata una spezia sacra ed è impiegata dalle donne, durante cerimonie e rituali, per tingere mani e viso.

La Curcuma, grazie al suo sapore esotico e alle sue numerose proprietà, è diventata protagonista anche della cucina occidentale, ed è **ampiamente sfruttata come rimedio vegetale**.

La parte utilizzata della Curcuma è il rizoma, cioè la radice, che proprio in virtù delle sue proprietà, nella cucina ayurvedica, viene chiamata **radice di vita**.

La sua lavorazione prevede la bollitura della radice, che poi viene fatta essiccare (al sole nella lavorazione più tradizionale e in forno nelle produzioni industriali) e polverizzata per diventare la polvere arancione e profumata che conosciamo, impiegata anche per la preparazione base del curry.



PROPRIETÀ DELLA CURCUMA

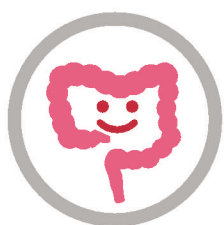
La Curcuma deve le sue proprietà principalmente al suo alto contenuto in curcuminoidi. Tra questi il composto fenolico più attivo e maggiormente presente risulta essere la curcumina, dall'alto potere **antiossidante**; il rizoma è inoltre costituito da amidi, fibre, olio essenziale ed è ricco in derivati terpenici e flavonoidi.

La Curcuma ha una lunga tradizione come spezia ed **erba officinale**, che parte dall'antichità per arrivare fino a oggi; sono numerosi infatti gli studi che ne attestano le proprietà **antiossidanti, digestive ed epatoprotettrici**.

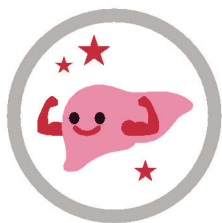
Si è rivelata estremamente utile per migliorare la **sintomatologia legata a disturbi del ciclo mestruale**.

Risulta inoltre un ottimo coadiuvante nel contrastare le **problematiche articolari**.

COME AGISCE LA CURCUMA



Favorisce la **funzionalità digestiva**: la Curcuma è in grado di modificare la secrezione biliare, pancreatica e gastrica, risultando quindi preziosa in caso di disturbi digestivi.



Sostiene l'**attività epatica**: stimola la produzione della bile proteggendo il fegato dal contatto con sostanze tossiche e ne favorisce la depurazione.



Mantiene la **funzionalità articolare**.



Protegge le cellule e i tessuti dai danni dei radicali liberi e **contrasta il danno ossidativo**, grazie all'alto contenuto di curcuminoidi dall'elevata azione antiossidante.



Allevia i sintomi del **ciclo mestruale**.

SCEGLI LA CURCUMA GIUSTA

CURCUMA PURA



CURCUMAXIMA CON CURCUMA LONGVIDA®

Integratore a base di curcuma altamente assimilabile. Infatti, la curcuma Longvida® contiene curcumina naturale, ottimizzata tramite il metodo **SLCP™** (solid-lipid curcumin particle™); questo assicura una composizione della materia prima naturale e sicura che favorisce l'assorbimento nel flusso sanguigno. La composizione di Longvida® fa sì che la curcuma sia preservata e protetta dagli acidi dello stomaco.

VANTAGGI:

- Più biodisponibile (65% in più rispetto alla curcuma standard)
- Più forte perché rimane nel ciclo per 24 ore
- Adatto a chi non tollera il pepe nero



Confezione:

30 capsule
da 507 mg

Assumere 1 capsula al giorno anche vicino ai pasti.



CURCUMA TINTURA OFFICINALE

Si tratta di una tintura officinale di Curcuma e contiene il 95% di curcuminoidi ad alta concentrazione (1:5/E:D), dall'azione delicata ed efficace.

VANTAGGI:

- Ideale per chi desidera un prodotto puro contenente solamente Curcuma.
- Indicato per chi non ama ingerire compresse.
- Adatto a chi non tollera il Pepe nero.

Confezione:

100 ml.
Alcool 40% Vol.

Si consiglia di assumere 50 gocce di tintura, due o tre volte al giorno, diluite in poca acqua, vicino ai pasti.



STA PER IL TUO BENESSERE.

CURCUMA CON PEPE NERO

PEPE NERO PER AUMENTARE L'ASSIMILAZIONE

Il Pepe nero, *Piper nigrum L.*, è una spezia importantissima dal punto di vista storico; è stato il re del commercio di spezie fin dal Medioevo e apprezzato da sempre perché, abbinato alle pietanze durante la cottura, ne favorisce la digeribilità. Il Pepe nero deriva da bacche verdi o acerbe fatte essiccare al sole per 7-10 giorni fino ad assumere un colore molto scuro.

Il principio attivo del Pepe Nero, la Piperina, è ampiamente utilizzato in sinergia con altre sostanze per aumentare significativamente l'assorbimento.

Abbinato alla Curcuma il Pepe Nero è in grado di aumentarne la biodisponibilità di 20 volte. (V.M Patil et al., 2016).



CURCUMA IN COMPRESSE

Integratore in compresse a base di polvere ed estratto secco di Curcuma, titolato al 95% in curcumina, il più potente tra i principi attivi di questa radice. Arricchito con Pepe nero.

VANTAGGI:

- Forte azione, dovuta all'elevato quantitativo di Curcumina.
- Sinergia con il Pepe Nero.



Confezione:

100 compresse
da 500 mg.

Si possono assumere fino a 6 compresse di curcuma al giorno con acqua dopo i pasti.

IN CASO DI PATOLOGIE O ASSUNZIONE DI FARMACI CHIEDERE CONSIGLIO AL PROPRIO MEDICO CURANTE.

Ricorda l'importanza di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano. Prima dell'assunzione leggere le avvertenze riportate sulla confezione.

QUANDO IL BENESSERE HA IL SAPORE DELLA CURCUMA

CURCUMA INTEGRATA IN POLVERE

Prova la Curcuma in polvere integrata con Pepe Nero, gioverà alla tua salute e anche al tuo palato: la Curcuma infatti è buonissima!

VANTAGGI:

- Sinergia con il Pepe nero: miscela pronta all'uso e maggiormente assimilabile.
- La versione in polvere è l'ideale per chi non ama assumere compresse.
- Perfetta per chi desidera mettere alla prova la propria creatività in cucina.



Confezione:
150 g

Distribuire sulle pietanze 2 g (pari a un misurino raso) a pranzo e 2 g a cena.

ECCO ALCUNE RICETTE, SEMPLICI E GOLOSE, PER INTRODURRE QUESTA SPEZIA NELLA TUA ALIMENTAZIONE.



Olio aromatizzato alla curcuma

Aggiungi a 500 ml di Olio Extravergine d'oliva 4 misurini di **Curcuma Integrata** e lascialo in macerazione per una settimana. Usalo per dare sapore alle tue insalate e ai tuoi piatti da consumare freddi. Ottimo per il pinzimonio!

Riso basmati alle verdure e curcuma

Tagliate mezza cipolla a fettine sottili. Pulite zucchine e carote e tagliatele a la julienne. Versate tutto in una padella

con un filo d'olio d'oliva e lasciate rosolare per 15 minuti a fuoco medio. A parte cuocete il riso basmati in acqua. Appena sarà cotto unite la curcuma in polvere a piacere (massimo tre cucchiaini per una colorazione intensa) e il condimento di verdure.

Patate al forno

Cucinate le patate al forno con un filo di olio extra vergine d'oliva, aggiungendo 1 misurino di Curcuma Integrata, per donare colore e sapore.

Verdure ripiene al profumo d'oriente

Cucinate come di consueto le vostre verdure ripiene preferite aggiungendo 1 misurino di Curcuma Integrata in polvere, per un tocco esotico. Perfetta su peperoni, zucchine, melanzane, pomodori e carote.

Centrifugato tonificante alla curcuma

Centrifugate due carote e un'arancia, aggiungere un cucchiaino di Curcuma Integrata in Polvere e un cubetto di ghiaccio; se lo consumate nella stagione fredda potete intiepidire il tutto.

CURCUMA E SINERGIE

MSM – ZOLFO ORGANICO PER LA SALUTE DELLE ARTICOLAZIONI

Il metilsulfonilmentano, noto come MSM, è una forma naturale di **zolfo organico**. La Curcuma, già di per se valida per mantenere la funzionalità articolare, completa la sua azione se abbinata all'MSM.



DA NOI PUOI TROVARE

MSM PRO ACTIVE

Integratore a base di Msm e Curcuma,
Potenziato con:

- **Condroitina Solfato:** una molecola che rientra nella normale costituzione della matrice extracellulare dei tessuti connettivi. Quando diminuisce il contenuto di condroitina a livello articolare, vuol dire che è necessaria un'integrazione.
- **Glucosamina solfato:** viene prodotta naturalmente dal corpo ma, nel momento in cui si hanno problemi articolari, è necessaria un'integrazione.
- **Artiglio del diavolo:** grazie ai suoi principi attivi dona notevoli benefici a livello del sistema osteoarticolare.



Confezione:
60 compresse
da 550 mg

Assumere 1 compressa a pranzo e 1 compressa a cena per almeno 3 mesi. I primi riscontri si osservano dopo 7-10 giorni.

COME ORDINARE

SUL NOSTRO ECOMMERCE:

www.ecosalute.it potrete acquistare in totale sicurezza scegliendo il pagamento con Carta di Credito, PayPal, Bonifico o Contrassegno.

PER E-MAIL:

Scrivendo ad assistenza@ecosalute.it

PER TELEFONO:

Chiamando il numero:

0523.693437

SMS / WhatsApp:

329.3447554

Da lunedì a venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00. Fuori dagli orari di ufficio è attiva una segreteria telefonica: Parlare lentamente segnalando nome e numero di telefono.

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA:

Ci riserviamo di apportare variazioni di prezzo se intervenissero fattori esterni non prevedibili. **I dati tecnici degli articoli possono essere variati anche senza preavviso.**

Se al momento dell'evasione il magazzino fosse sprovvisto di uno o più articoli, ci riserviamo di sospendere l'ordine o di evaderlo parzialmente.

In questo caso sarete tempestivamente avvisati.

DIRITTO DI RECESSO:

La merce dovrà esserci rispedita entro 14 giorni dal ricevimento, nella confezione originale integra a spese del cliente.

Ecosalute si impegna al rimborso entro 30 giorni dal rientro della merce, al netto delle spese di spedizione che sono a carico del cliente.

COME PAGARE

PAYPAL

CARTA DI CREDITO

Per motivi di sicurezza ogni transazione con Carta di Credito passa direttamente sul server bancario e nessuno, nemmeno Spazio Ecosalute, può venire a conoscenza dei codici delle carte di credito utilizzate dai suoi clienti.

CONTRASSEGNO

Il pagamento viene fatto direttamente al corriere al momento della consegna. Può essere effettuato esclusivamente in contanti.

BONIFICO BANCARIO

IBAN:

**IT51 R050 3412 6000
0000 000 2001**

Banco Popolare
Società Cooperativa.



SEGUICI su:
facebook.com/ecosalute

