

Atomy Organic Fermented Noni Concentrate

Noni concentrat fermentat organic, sănătos și delicios.

atom美
ATOMY





Fructul Noni



Noni este un fruct tropical, originar din regiunile din Asia de Sud-Est, Polinezia (insule din centrul Pacificului) și Australia. Numele științific al plantei noni este ***Morinda citrifolia***.

Fructul are o formă rotundă și de obicei o culoare albă sau galben-verzuie atunci când este coaptă. Se remarcă prin mirosul său puternic și nu tocmai plăcut pentru unii, dar beneficiile sale pentru sănătate sunt deosebite.

Utilizare: Noni a fost folosit de mii de ani în medicina tradițională polineziană, indiană și în alte culturi din regiunile tropicale. Se credea că fructul are puteri curative, fiind utilizat pentru a trata o varietate de afecțiuni, inclusiv infecții, dureri de stomac, și probleme cu pielea.

Mențiuni istorice: În Polinezia, noni este denumit „fructul zeilor” sau “un dar de la Dumnezeu”, datorită beneficiilor sale remarcabile. În cultura tradițională, toate părțile plantei (fructe, frunze și rădăcini) erau folosite în scopuri medicinale și fructul era folosit ca aliment.

Fructul Noni

Plin de nutrienți valoroși



1

IMUNITATEA ↑ INFLAMAȚIA ↓

- conține **compuși bioactivi** care reduc inflamațiile și poate ajuta în afecțiuni precum artrită.
- este cunoscut pentru conținutul său ridicat de **antioxidanți**, care ajută la protejarea corpului împotriva radicalilor liberi și susțin funcționarea sistemului imunitar.

2

Susține sănătatea digestivă:

Consumul de Noni poate ajuta la îmbunătățirea digestiei și la reducerea constipației, datorită proprietăților sale laxative ușoare.

3

Îmbunătățește sănătatea pielii: Datorită conținutului de vitamine și minerale, Noni este adesea utilizat pentru a sprijini sănătatea pielii, având efecte benefice în cazuri de acnee, arsuri sau iritații.

4

Creșterea energiei, vitalității, reducerea stresului și detoxifierea organismului

- Noni ajuta la combaterea oboselei cronice și îmbunătățirea nivelurilor de energie și ajuta la eliminarea toxinelor din organism

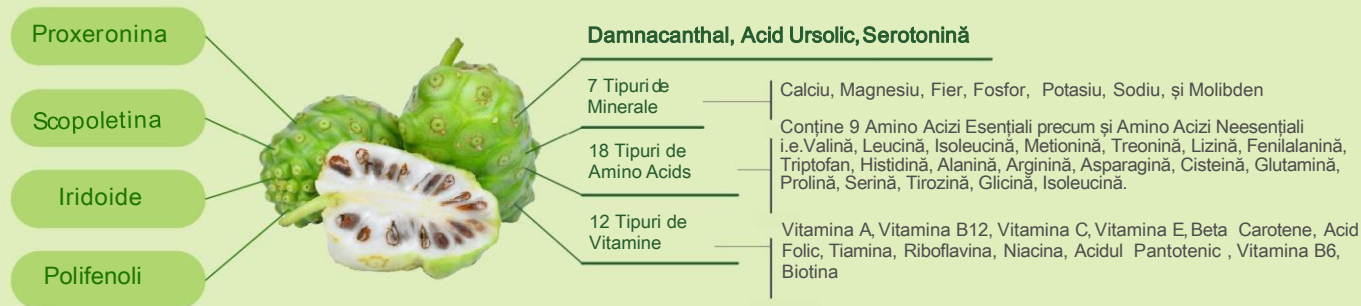
5

Efecte benefice asupra sănătății cardiovasculare

Noni ajuta la scăderea tensiunii arteriale și la îmbunătățirea sănătății inimii prin reducerea colesterolului și stimularea circulației sanguine.

Informații sănătate: De ce să consumăm noni?

200 Tipuri de Fitochimicale benefice din Noni



*Sursa: Trends in Foods Science & Technology 45 (2015) 118-129 / The EFSA Journal (2009) 998, 1-16

FITO

Plante

CHIMICALE

Chimical

•“**Fito**,” înseamnă plantă, și “**chimical**,” sunt combinate pentru a forma denumirea unei substanțe bioactive conținute în fructe și legume

Informații sănătate: De ce să consumăm noni?

Bogat în Polifenoli, Iridoizi, Proxeronină și Scopoletină

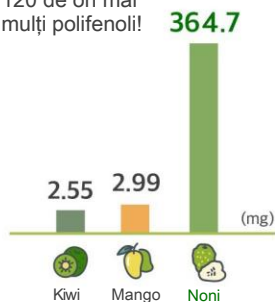


Bogat în Polifenoli

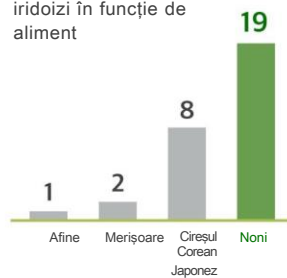
Conține de aproximativ 143 de ori mai mulți polifenoli decât kiwi, de 140 de ori mai mulți decât roșiile și de 121 de ori mai mulți decât mango.

(Sursa: 2012 Korean Journal of Food Preservation, 2014 International Journal of Food Science and Nutrition)

120 de ori mai mulți polifenoli!



Numărul de tipuri de iridoizi în funcție de aliment



Sursa: MORINDA Research Institute, USA

Proxeronină



Noni conține de 40 de ori mai multă xeronină decât ananasul, care odată se credea că conține cea mai mare cantitate de xeronină.

Sursa: Trend in Food Science & Technology 45 2015, 118-129/The Efsa Journal 2009, 998, 1-161



Organic **100%** NFC Noni Extract

Concentrat Premium de Noni Plin de nutrienți valoroși

- ✓ 100% Noni organic recoltat de pe ferma Atomy de pe Insula Java, Indonesia
- ✓ Nutriție îmbogățită prin 1.440 de ore de fermentație
- ✓ Creat prin cercetări comune cu un institut de cercetare finanțat de guvern!

Noni, adesea numit „un dar de la Dumnezeu”, conține o mulțime de substanțe benefice, cum ar fi proxeronina, polifenolii și iridoidele.

Un suc concentrat premium de noni, făcut și mai delicios prin adăugarea de zahăr de nucă de cocos organic. O adiție sănătoasă la rutina ta zilnică!



Sănatos și gustos!
Atomy Organic Fermented Noni Concentrate

Atomy Organic Fermented Noni Concentrate



1. Sprijinirea sistemului imunitar

Noni este cunoscut pentru conținutul său bogat în antioxidanți, vitamine (cum ar fi vitamina C) și minerale care ajută la întărirea sistemului imunitar.

2. Reducerea inflamației

Compușii activi din noni au proprietăți antiinflamatorii. Astfel, Atomy Organic Fermented Noni Concentrate poate ajuta la reducerea inflamației din organism, fiind benefic în condiții precum artrita sau alte afecțiuni inflamatorii cronice.

3. Îmbunătățirea digestiei și a sănătății intestinale

Fermentația noni contribuie la susținerea unei digestii sănătoase, iar sucul concentrat poate ajuta la reducerea problemelor digestive, cum ar fi balonarea, constipația sau refluxul gastric. De asemenea, Atomy Organic Fermented Noni Concentrate susține un microbiom intestinal echilibrat.

4. Efecte benefice asupra pielii

Datorită conținutului său de antioxidanți și substanțe antiinflamatorii, sucul de noni ajută la menținerea unui ten sănătos și la combaterea semnelor îmbătrânirii pielii, contribuind la reducerea ridurilor și a altor imperfecțiuni.

5. Stimularea energiei și reducerea oboselei

Atomy Organic Fermented Noni Concentrate este cunoscut pentru capacitatea sa de a sprijini metabolismul și de a spori nivelul de energie.

6. Susținerea sănătății cardiovasculare

Consumul de suc de noni poate ajuta la reglarea tensiunii arteriale și la îmbunătățirea circulației sanguine.

7. Detoxifiere

Noni are efecte de purificare asupra organismului, ajutând la eliminarea toxinelor din ficat și rinichi, având un rol important în detoxifierea generală a corpului.

8. Îmbunătățirea calității somnului

Unele studii consemnează contribuția benefică a sucului de noni concentrat la îmbunătățirea calității somnului, datorită efectului său calmant asupra sistemului nervos.



Concentratul Atomy de Noni Organic și Fermentat Plin de savoare și nutrienți



Nume Produs

Atomy Organic Fermented Noni Concentrate

Cantitatea

24 pliculețe\ 40 ml

Ingrediente

Noni - fruct organic, Bacterii lactice (Lactobacillus plantarum, Lactobacillus rhamnosus, Lactobacillus casei, Lactobacillus fermentum, Lactobacillus paracasei, Lactobacillus reuteri, Lactococcus lactis), Zahăr din nucă de cocos organic, Suc presat la rece de Calamondin, Isomalttooligosacarid organic

Noni cultivat pe o fermă deținută de Atomy

Fructele organice noni sunt cultivate pe insula Java, Indonezia, o regiune vulcanică curată și bogată în minerale

Noni recoltat direct dintr-o cultură
organică
din Insula Java, Indonezia



STEP 1

În decurs de 12 ore de la recoltarea Noni de pe ferma Atomy, sunt selectate doar fructele coapte și fără deteriorări.



STEP 2

Fructele Noni sunt curățate și spălate de 3 ori după ce tulpinile sunt îndepărtate.



STEP 3

Fructele Noni sunt înghețate rapid la -40°C, ambalate dublu, apoi transportate în Coreea în containere frigorifice.

Fabricat în Coreea sub un control riguros al calității pe parcursul întregului proces



Korean HACCP
Certification



Organic Processed
Food Certification



FDA Factory Registration



Organic Product
Certificate

Procesele de depozitare în Indonezia până la procesul de primire în Coreea

De la producție la fabricație, facem totul noi înșine, astfel încât să te poți bucura de produs cu încredere



Fermă Exclusivă Atomy
(Certificare organică completă)



Recoltarea fructelor Noni



Selectarea fructelor



Îndepărtarea tulpinilor de Noni



Spălare sub apă de la robinet 3x
(Periaj 1x)



Îndepărtarea umezelii și
înghețarea rapidă (-40°C)



Ambalare și păstrare la
congelator



Expediere în Coreea
(în containere frigorifice)



Inspectare la sosire



Auto-inspecție și
autorizare a inspecției

1,440 Ore de Fermentație, 2 Runde de Maturare

Acest produs a trecut prin 1.440 de ore de fermentație și 2 runde de maturare, astfel încât persoanele de toate vârstele se pot bucura de el!

Fermentație și o Rundă de Maturare



Noni



Atomy
Complex de 7 Probiotice
AON1805



Fermentație pentru
1,080 ore în primul
ciclu de maturare

Noni și complexul Atomy de 7 probiotice AON1805 sunt adăugate pentru a fermenta timp de aproximativ 1.080 de ore și trec prin primul ciclu de maturare.

A doua Rundă de Maturare



Zahar din nuclea
de cocos



AON CD sirop



Aproximativ **360**
ore de
maturare

Cu adăugarea zahărului din nuclea de cocos și a siropului AON CD, produsul trece prin al doilea ciclu de maturare timp de aproximativ **360 ore**.

1080 h + 360 h
1440 h
→ **FERMENTAȚIE ȘI MATURARE**

Detalii produs

Aromă și gust îmbunătățite cu ingrediente naturale

De la producție la fabricație, facem totul noi înșine, astfel încât să te poți bucura de produs cu încredere.

✗ NO



✓ YES

Zahăr din nucleă de
cocos



- ✓ Zahăr natural obținut prin evaporarea extractului de nucleă de cocos 100% cu ajutorul căldurii și evaporarea oricărei umezeale

✓ Bogat în minerale

✓ Sursă mai sănătoasă de dulceață

Calamansi



- ✓ Conține de peste 30 de ori mai multă vitamină C decât lămâia
- ✓ Gustul răcoritor al calamansi îmbunătățește gustul unic al noni

AON CD Syrup



- ✓ Sirop făcut cu maltodextrină organică din Austria
- ✓ Îmbunătățește aroma alimentelor și intensifică gustul

Producție

Atomy Organic Fermented Noni Concentrate

Creat prin cercetări comune cu Institutul de Cercetare Alimentară din Coreea, un institut de cercetare finanțat de guvern

3 brevete legate de noni fermentat, metodele de fabricație și compoziția



[Patent No. 10-2151371]



[Patent No. 10-2151372]



[Patent No. 10-2151373]

Participare continuă în cercetare și dezvoltare de produse împreună cu universități și institute de cercetare finanțate de guvern

Producție

Colaborare în proiecte de cercetare și dezvoltare (R&D)

atom美
ATOMY

orot
ATOMY FOOD CLUSTER

nst 바이오

KFRI
한국식품연구원

KNU
강원대학교
KANGWON NATIONAL UNIVERSITY



Cercetarea și dezvoltarea comună sunt în derulare de către Atomy Orot Corporate Research Institute, Korea Food Research Institute, Kangwon University Industry Academy Cooperation Foundation și NST Biopharmaceutical Corporate Research Institute.



atom美
ATOMY