

2

per cucinare

moses

sei buoni motivi per conoscerlo, desiderarlo, installarlo, usarlo, apprezzarlo e consigliarlo.

L'acqua è uno dei mezzi più efficaci per garantirci la buona salute.

Dipendiamo da Lei non solo per dissetarci ma anche per pulire le verdure, la frutta per la cottura dei cibi che ogni giorno portiamo sulla nostra tavola.

È superiore la quantità di acqua che mangiamo rispetto a quella che utilizziamo per bere; non ci avete mai pensato?



I cibi vengono cotti in acqua per modificare positivamente alcune loro caratteristiche come la commestibilità, la gradevolezza e la digeribilità.

La cottura infatti determina processi simili a quelli digestivi trasformando sostanze chimiche complesse in altre più semplici.

Un'acqua pura, con un basso contenuto salino, è in grado di assicurare l'ambiente ideale dove avvengono queste trasformazioni.

Le acque dure, ad esempio, non sono l'ideale per la cottura dei legumi poiché il calcio e il magnesio (calcare) contenuti nelle acque dure, si combinano con la cellulosa.

Durante la bollitura i cibi si ammorbidiscono assorbendo una certa quantità di acqua di cottura e quindi anche eventuali sostanze indesiderate presenti come metalli pesanti ed inquinanti di origine organica e inorganica.



Questo comporta inevitabilmente da una parte un'alterazione dei sapori degli stessi e dall'altra la possibilità di effetti collaterali nocivi sullo stato della nostra salute.

Il mangiare biologico e in modo sano non può prescindere dalla qualità dell'acqua utilizzata nella cottura dei vari alimenti poiché il vero sapore della natura lo si ha solo con acqua pura, quel tocco in più che ti dà solo **moses+**.



www.euroacqua.it