

L'acqua alcalina Kangen arricchisce di benessere i menu della MI Mama

Rimini, 13 maggio 2016 – Il Ristorante La Mi Mama, che sin dalla sua nascita ha sposato il concetto del mangiare sano e consapevole, utilizza prodotti del territorio e primo a Rimini ad aver abbiato proposte vegetariane e vegane ai piatti della tradizione, si distingue per una continua ricerca di novità.

Ad accompagnare i piatti proposti dallo Chef di Casa ora c'è **un'acqua speciale selezionata con cura dai tre titolari del ristorante – Massimiliano Alvisi, Giulio Marchi e Mirko Ricchi** – in un'ottica di perseguimento di una filosofia aziendale all'avanguardia con un occhio sempre attento alle offerte del mercato e ai cambiamenti dei costumi. Si tratta **dell'acqua alcalina Kangen**, tra le più indicate a chi vuole prendersi cura della propria salute senza tralasciare nessun dettaglio.

Al Ristorante La Mi Mama quest'acqua non solo viene servita a tavola ma è utilizzata per lavare frutta e verdura, per preparare le ricette tra cui anche pasta e farina e come acqua di bollitura per la pasta.

Kangen è un'acqua ottenuta tramite l'utilizzo di un apposito ionizzatore che **ossigena il sangue e che ha forti proprietà antiossidanti, idratanti e disintossicanti** per l'intero organismo. Consigliata dal Ministero della Salute giapponese e utilizzata in ospedali e cliniche nel paese del Sol Levante, negli ultimi tempi le sue proprietà e i suoi benefici sono stati riconosciuti da numerosi e autorevoli medici italiani. Tra questi, il più autorevole è il dottor Francesco Olivieri secondo il quale l'acqua Kangen (ritorno alle origini in giapponese) ha delle caratteristiche uniche ed eccezionali.

Nelle sue varie declinazioni e procedure per l'ottenimento, l'acqua Kangen può diventare **beauty water** da utilizzare per la pelle sotto forma di impacchi e spray, **acqua batterica con forte potere antimicrobico** e **acqua super acida** per la pulizia degli utensili di cucina, come coltelli e taglieri e per **disinfettare** tutte le zone dove abitualmente vengono preparate gli alimenti.

Servita in caraffe dal design essenziale è stata scelta dai titolari del Ristorante La Mi Mama sia per le sue proprietà e benefici sia per interrompere definitivamente il ciclo del riciclo di plastica e del vetro.

Ufficio stampa Nuova Comunicazione ☐

Laura Ravasio cell. 348 9330574 ravasio@nuovacomunicazione.com ☐

www.nuovacomunicazione.com