

Jugo de naranja, cremoso y suave



conocimiento de fondo:

la piel blanca- previene la sensación ácida

A muchos les gusta el olor y el color del jugo de naranja recién exprimido. Pero esto nos provoca **"eructos agrios"**. **¿Por qué motivo?** Nuestro cuerpo reacciona ante el desconocimiento de lo que bebemos.

En las paredes de las células blancas de las naranjas hay "fibras" que causan muchos efectos.

Estas fibras blancas (*pectina*) son reservas de energía para la planta, etc. También protegen a la planta, como nosotros de los "malhechores", en nuestro caso del **"exceso"** ácido. Ya que las fibras blancas se unen al agua, también se unen a una cantidad excesiva de ácido en nuestro cuerpo. Las paredes celulares que se unen al líquido y a las ahora trituradas = fibras / pectina hacen que el jugo sea cremoso. Y de esta forma se estimula el intestino en forma natural. La vida útil del **"jugo de naranja con piel de naranjablanca"** es muchas veces mayor. Si el sabor es tan suave y tan cremoso, que después de probarlo no querrás probar otro jugo "ácido".

La piel blanca contiene tanta vitamina C como la pulpa de naranja o el jugo.