DEMYSTIFIER LE NONI

SEPARER LA FICTION DE LA VERITE SUR LE JUS DE NONI : UN VÉRITABLE CHALLENGE !

En même temps que la notoriété du jus de NONI prend une ampleur considérable sur le marché mondial, la confusion qui entoure ce produit remarquable - aujourd'hui à "la une" du marché international des compléments alimentaires–s'amplifie.

Séparer la fiction "marketing" de la vérité pure est un véritable challenge. Un fait est cependant certain : TOUS les jus de NONI ne sont pas les mêmes, ni en qualité ni en teneur ingrédient, et c'est là où le bas blesse.

Sachant que toute l'efficacité de ce remède médicinal naturellement amer repose directement sur sa teneur 100% PUR, le consommateur est en droit de se demander pourquoi tant de produits libellés "NONI" ressemblent curieusement à des "cocktails" fruités.

En regardant de plus près, on s'aperçoit en effet que l'appellation "NONI" est utilisée aussi bien pour les produits faits à base de pulpe, abondamment diluée dans de l'eau ordinaire et aromatisés à outrance, que pour d'autres contenant une kyrielle d'ingrédients -sans aucun rapport avec le NONI- tels que le fructose, la glycérine, les colorants, le sucre ou les arômes, en telle quantité que l'on est en droit de se poser la question : "OU EST LE NONI"



PUR JUS de NONI OU "COCKTAIL" ? - COMMENT SAVOIR ?

Le PUR JUS de NONI, comme tout remède naturel, a une odeur et une saveur particulièrement fortes qui se dissipent rapidement après sa "mise en bouche", ne laissant aucun arrière goût désagréable. Sa couleur doit être d'un beau marron clair, d'une apparence limpide et transparente à la lumière, sa consistance fluide comme de l'eau. Le premier contact avec le goût particulier du jus de NONI est souvent surprenant, mais le jus ne doit en aucun cas être "imbuvable".

A l'inverse, un jus de NONI foncé ou épais signifie qu'il est mélangé à d'autres ingrédients, souvent inutiles, ou qu'il a été sous-traité plusieurs fois. Ce jus est généralement très amer et "plat" d'un point de vue énergétique. Il est tellement "mauvais" qu'il nécessite souvent un rinçage de bouche. Il n'est donc pas surprenant que ces produits NONI soient fortement dilués dans des arômes très sucrés en "couverture", ce qui est en contradiction totale avec la nature et l'intégrité du jus

DEMYSTIFIER LE NONI



JUS de NONI AUTHENTIQUE – FAITS OU FICTION ?

Contrairement à certaines théories populaires créées pour leur impact commercial, la fermentation prolongée du jus de NONI n'est pas un procédé traditionnel. C'est une étape de production qui s'est malheureusement développée suite à la commercialisation internationale intense du produit, depuis ces 12 dernières années. La majorité des jus de NONI sont donc fermentés par nécessité et non par tradition.

La fermentation prolongée du jus de NONI a un impact négatif sur sa qualité qui est très sévèrement compromise. En effet, pendant une longue fermentation, une oxydation du jus très intense prend place (d'où sa couleur foncée) et une abondance de bactéries et de germes, dangereux à la consommation s'ils ne sont pas éliminés totalement, se développent. Une parfaite pasteurisation est donc essentielle.



DEMYSTIFIER LE NONI

PASTEURISATION – CONSERVATION ou CUISSON ?

La pasteurisation du jus de NONI est une étape cruciale. Tous les jus de NONI doivent être pasteurisés pour arrêter la fermentation du jus mais principalement pour éliminer TOUTES les bactéries dangereuses et rendre le jus propre et sans danger à la consommation.

Il existe deux méthodes de pasteurisation : la méthode dite de "cuisson" qui est la plus utilisée et la "pasteurisation flash". La méthode de "cuisson" est un long procédé par lequel le jus du NONI est littéralement "cuit" (environ 95°C) pendant 1 heure ou plus, ce qui détruit la plupart de ses nutriments (vitamines, minéraux et enzymes) et lui fait subir une oxydation importante. Pendant le refroidissement le jus continue à "cuire". Il est donc rendu énergiquement "plat" c'est à dire sans grande efficacité.

A l'inverse, la "pasteurisation flash" est la méthode la plus moderne et la solution la plus adéquate. Elle nécessite une machine spécialisée qui monte le jus à une température de 85° C ou plus mais pour une durée de 3 secondes. Cette méthode moderne permet la destruction complète de toutes les bactéries dangereuses ou nocives. Cependant, un refroidissement rapide s'ensuit pour assurer la sauvegarde des précieux nutriments du jus. L'intégrité du jus et son efficacité sont donc respectés.



DEMYSTIFIER LE NONI

LE JUS de NONI – UN PRODUIT ANCESTRAL ET TRADITIONNEL

Nos grands-mères se plaisaient souvent à répéter que "tout ce qui est mauvais au goût est bon pour le corps". Un très bon exemple de cette sagesse populaire est l'huile de foie de morue qui a protégé une génération entière contre les carences nutritionnelles dues à une alimentation insuffisamment riche et variée, pendant la période de l'après guerre.

Aujourd'hui le JUS de NONI tiendrait lui aussi une place privilégiée dans les armoires à pharmacies de nos grands-mères….



COMMENT UTILISER LE JUS DE NONI ?

Pour être complètement efficace, le jus de NONI doit être bu de préférence **100% PUR, sans ajout**.

Comme la plupart des herbes médicinales ou des boissons faites à base de plantes, le jus de NONI est naturellement amer. Il ne fait pas exception. Son goût et sont odeur particuliers peuvent être considérablement atténués à température réfrigérée ce qui n'altère aucune de ses propriétés.

La dose journalière recommandée par l'AFFSA est de 30 ml par jour.

Si vous souhaitez aromatiser occasionnellement votre jus de NONI, nous suggérons l'ajout d'un arôme ou d'un autre jus de fruit non sucré. Le jus d'ananas est particulièrement recommandé car il possède de nombreuses qualités similaires à celles du jus de NONI.

DEMYSTIFIER LE NONI



POURQUOI ACHETER LE JUS DE NONI 100% PUR ?

Pour bénéficier de tous ses nombreux bienfaits sans l'interférence d'autres ingrédients qui sont contraires à l'intégrité du jus de NONI (sucre et diabète par exemple). Ces ingrédients souvent inutiles servent généralement à camoufler une mauvaise qualité ou à diminuer le coût de production du fabricant, pas votre prix d'achat.

Attention informez vous ! Lisez la liste des ingrédients qui ne doit en contenir qu'un seul : Le jus de Morinda Citrifolia (nom botanique du NONI) et Rien d'Autre.



DEMYSTIFIER LE NONI

UNE VERITABLE SOURCE NATURELLE DE BIENFAITS

Le jus de NONI 100% PUR, sans aucun ajout, est un remède traditionnel naturel qui aide à stimuler l'harmonie et l'équilibre de l'organisme, synonymes de bonne santé et de vitalité.

Le vrai jus de NONI doit être 100% PUR et ne contenir rien d'autre que le jus du fruit pour pouvoir revendiquer pleinement son efficacité et pour ne pas compromettre son intégrité et ses nombreux bienfaits.



TAHITI NATUREL - LEADER DU MARCHE MONDIAL NONI

Tahiti Naturel est un leader mondial du marché NONI 100% PUR. Fabricant à Tahiti et distributeur international depuis plus de 10 ans, son savoir faire et son expérience sont indéniables. Ses marques "NONI VITALITÉ" en Europe et "NONI TAHITI" aux USA offrent le meilleur du jus de NONI aux consommateurs, sans intermédiaire, et le seul jus à être vraiment "flash pasteurisé".

DEMYSTIFIER LE NONI

La Qualité constante de notre jus de NONI 100% PUR et certifié BIO est notre priorité :

- Nous manufacturons notre jus à Tahiti.
- Nous contrôlons la production et la fabrication de A à Z
- Nous distribuons nos propres produits
- Nous ne fermentons pas notre jus (les fruits mûrs sont pressés mécaniquement et le jus pasteurisé immédiatement)
- Nous n'utilisons que la méthode pasteurisation "flash"
- Analyses micro-biologiques à chaque stade de fabrication
- Certification BIO (un garant supplémentaire de qualité)
  par BCS-Öko Garantie pour la partie production à Tahiti – ECOCERT sas F32600 France pour la distribution
- Analyse nutritionnelle à disposition sur demande
- Autorisation de vente EU (obligatoire)