NORWEGIAN ENERGY – PORTUGUSISK VERSJON - PORTUGUÊS

Et bilde som inneholder mat

Beskrivelse som er generert med høy visshet

NOSSA HISTÓRIA (VÅR HISTORIE)

A bebida foi desenvolvida pelo Capitão Mads Bækkelund, durante a gravação das séries de esportes radicais "Mission Sognefjorden" e "Mission Nord Norge" na Noruega, para ser uma fonte natural de energia e saciar a sede durante os longos dias de filmagens e atividades.

Navegando entre Vestfjord, “Fjord do Oeste” até Lofoten, o Capitão Mads Bækkelund, que constantemente via a tripulação e os atletas de esportes radicais a bordo bebendo bebidas energéticas pouco saudáveis, quis fazer algo a respeito ... Então ele começou a Norwegian Energy.

NOSSO ENERGÉTICO (VÅR DRIKKE)

As bebidas energéticas tradicionais vem apresentando muitos riscos ao seu consumo devido ao consumo exagerado cafeína, açúcar e substitutos; à combinação de ginseng, gingko biloba e guaraná; aos altos níveis de taurina; e quantidade excessiva de vitaminas B.\*

Norwegian Energy é saudável porque consiste em frutas e verduras totalmente espremidas sem qualquer adição de açúcar, sem aditivos alimentares (aditivo alimentar é todo e qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos sem o propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais\*\*), nem contém cafeína. No momento temos 3 versões: original, morango e erva-mate. A versão original contém 6 ingredientes: maçã, cenoura, gengibre, baunilha, chá matcha verde e água gaseificada; na de morango e erva-mate retira-se a cenoura e acrescentasse também a framboesa.

\*Fonte: <https://www.energydrinkslawsuit.com/5-most-potentially-harmful-ingredients-energy-drinks/>

\*\*Fonte: [ANVISA](http://portal.anvisa.gov.br/perguntas-view?p_p_id=101_INSTANCE_nySyFH9AWYKL&p_p_col_id=column-2&p_p_col_pos=1&p_p_col_count=2&_101_INSTANCE_nySyFH9AWYKL_groupId=33916&_101_INSTANCE_nySyFH9AWYKL_urlTitle=aditivos-alimentares&_101_INSTANCE_nySyFH9AWYKL_struts_action=%2Fasset_publisher%2Fview_content&_101_INSTANCE_nySyFH9AWYKL_assetEntryId=417464&_101_INSTANCE_nySyFH9AWYKL_type=content)

INGREDIENTES (INGREDIENSER)

Aqui você tem uma descrição detalhada e fatos documentados sobre os nossos ingredientes:

MAÇÃS

\*A maçã ajuda a controlar certas doenças como diabetes, melhora a digestão, contribuindo para um melhor aproveitamento dos nutrientes e é indicada para quem deseja emagrecer, porque é rica em fibras e tem poucas calorias. Além disso a maçã é rica em antioxidantes, água e vitaminas. \*\*Contêm vitaminas A, B1, B2, niacina, vitaminas C e E, pectina e sais minerais como fósforo, [magnésio](https://belezaesaude.com/magnesio/),enxofre, potássio e ferro.

\*Fonte: <https://www.tuasaude.com/beneficios-da-maca-para-a-saude/>

\*\* Fonte: <https://belezaesaude.com/maca/>

CENOURA

As cenouras consistem em carotenoides, que realmente ajudam na redução dos níveis de açúcar no sangue.Além de ajudar o corpo contra os danos dos radicais livres, o**suco de cenoura** protege-o de bactérias nocivas, vírus, bem como a inflamação. O**suco de cenoura** também inclui numerosos minerais e vitaminas como a B6, K, [Potássio](https://www.saudedica.com.br/os-14-alimentos-ricos-em-potassio/),  [Fósforo](https://www.saudedica.com.br/os-11-alimentos-ricos-em-fosforo/), etc, que ajuda na saúde dos ossos, sistema nervoso forte, bem como melhora o poder do cérebro\*.

\*Fonte: <https://www.saudedica.com.br/os-26-beneficios-do-suco-de-cenoura-para-saude/>

GENGIBRE

Os benefícios do gengibre para a saúde são principalmente ajudar na perda de peso, acelerando o metabolismo, e relaxar o sistema gastrointestinal, prevenindo náuseas e vômitos. No entanto, o gengibre também atua como antioxidante e anti-inflamatório, ajudando na prevenção de doenças como câncer cólon-retal e úlceras no estômago\*.

O gengibre é uma raiz maravilhosa, usada há muito tempo em muitas culturas. Não só dá um sabor fresco e uma aparência enérgica, mas tem características que ajuda você à manter o peso e a terminar aquele treinamento exaustante.

\*Fonte: <https://www.tuasaude.com/beneficios-do-gengibre/>

Baunilha

Quem não gosta do cheiro e gosto de baunilha? Usamos fava de baunilha real para obter o sabor certo, e também fornece um melhor teor de antioxidantes em comparação com a vanilina, que os outros usam e que é produzido sinteticamente a partir de madeira. Na maioria das vezes, as pessoas apenas pensam no sabor e nas suas combinações. Porém, esse ingrediente possui diversos benefícios para o organismo, dentre eles : rejuvenesce a pele, combatendo o desgaste celular pelos radicais livress livres; combate a insônia, por ser fonte rica em serotonina; afrodisíaca, um estimulante natural pelo aroma e propriedades.

Fonte: <https://www.dicasonline.com/baunilha-beneficios/>

Chá matcha verde

Criado por monges zen japoneses para manter a concentração, o chá matcha é bebido no Japão desde o século XII e está agora a tornar-se num fenómeno na europa graças aos seus benefícios, que vão muito além do emagrecimento. Devido ao seu elevado valor nutritivo, o matcha vai libertando energia ao longo do dia estimulando calma, concentração e foco.

O chá verde e o matcha são ambos extraídos da planta camellia sinensis, a diferença é que o matcha é produzido de uma forma mais artesanal e, por isso, o pó é mais concentrado, possibilitando resultados mais rápidos. Outros benefícios: antioxidante, diurético, saciante, anti-stress, diminuicão do colestrol, e atrasa o envelhecimento através do combate à inflamação. O chá verde tem efeito positivo sobre a saúde humana.

Fonte: <https://www.vip.pt/matcha-o-cha-japones-que-faz-milagres>

Erva-Mate

Muito conhecida pelos brasileiros, a erva-mate é um dos alimentos mais poderosos do mundo. De acordo com pesquisas da Universidade de Illinois, nos Estados Unidos, o chá de mate possui uma série de benefícios medicinais devido a seu alto teor de antioxidantes. Em um estudo in-vitro ficou constatado que a erva reduz os processos inflamatórios e, inclusive, tem o poder de combater o câncer. Isso ocorre porque o mate possui uma grande concentração de ácidos cafeoilquínicos (ACQ), uma substância capaz de induzir a autodestruição das células cancerígenas por meio da danificação de seu DNA.

Além de prevenir o câncer e doenças de origem inflamatória, a erva-mate desacelera o envelhecimento precoce e atua como um estimulante para a disposição física e mental.

Fonte: <https://www.terra.com.br/noticias/dino/erva-mate-e-um-dos-alimentos-mais-poderosos-do-mundo-revela-estudo,36f01c2dc3f80514a52d26601e28fdcbnj6890d0.html>

Morango

O morango é fonte abundante de [vitamina C](https://belezaesaude.com/vitamina-c/), que é antioxidante e previne gripes, infecções e ainda fortalece os dentes e ossos. Possui antocianina (substancia que dá sua cor) e auxilia na prevenção do [envelhecimento precoce da pele](https://belezaesaude.com/envelhecimento-pele/) e da arteriosclerose. Dentre as propriedades do morango estão:excelente fonte de [vitamina C](https://belezaesaude.com/vitamina-c/) e manganês; contém vitaminas K, B2, B5, B6 e B9, Cobre, Iodo, Silício, Potássio e [Magnésio](https://belezaesaude.com/magnesio/); elimina toxinas do corpo, assim, pode ser considerada uma fruta depurativa; alcaliniza o sangue e reforça a imunidade; possui pouco valor calórico (5 morangos de tamanho médio têm cerca de 24 calorias); possui fisestina (substancia que estimula o cérebro e melhora a memória).

Fonte: <https://belezaesaude.com/morango/>

Fambroesa

As **Framboesas** contêm quantidades notáveis de antioxidantes polifenólicos, como pigmentos antocianinas que estão associados a uma proteção ótima à saúde. Assim como uma elevada percentagem de fibra dietética. Além disso, A **Framboesa** é um dos alimentos de origem vegetal com os mais altos teores de fibra. De todos os conteúdos, a fibra compreende cerca de 20% do peso total da fruta. É uma excelente fonte de [Vitamina C](https://www.saudedica.com.br/os-12-alimentos-ricos-em-vitamina-c/), [Manganês](https://www.saudedica.com.br/os-12-alimentos-ricos-em-manganes/) e fibra dietética. Elas são ricas em vitaminas do complexo B, [Ácido fólico](https://www.saudedica.com.br/os-10-sintomas-da-deficiencia-de-acido-folico/), [Cobre](https://www.saudedica.com.br/os-10-alimentos-ricos-em-cobre/) e [Ferro](https://www.saudedica.com.br/os-12-alimentos-ricos-em-ferro/). A framboesa tem a mais alta concentração de força antioxidante entre todos os frutos. Isto é devido à sua alta concentração de ácido elágico, antocianinas, ácido gálico, quercetina, cyanidins, catequinas, pelargonidins, kaempferol e ácido salicílico.

Fonte: <https://www.saudedica.com.br/os-11-beneficios-da-framboesa-para-saude/>

Água gaseificada

### A água com gás faz bem para a saúde, pois além de hidratar, contém os mesmos micronutrientes que a água natural, sendo diferenciada pela adição do CO2 (gás carbônico), que é um gás inerte, eliminado do corpo a seguir a ingestão. Ele apenas confere a presença de bolhinhas e um sabor mais ácido. Dentre os seus benefícios estão: ajuda a emagrecer, pois o gás presente na água gaseificada, quando liberado no estômago, aumenta a sensação de saciedade e de estômago cheios, o que pode ajudar a comer menos e diminuir a quantidade de calorias em uma refeição. Além disso, a água com gás não tem calorias e, por isto, pode ser consumida à vontade; melhora o paladar, a água com gás deixa as papilas gustativas mais sensíveis ao sabor do alimentos.

Além disto, o CO2 presente na água estimula o funcionamento do estômago, aumentando a sua secreção e esvaziamento, podendo melhorar a sensação de digestão.

Fonte: <https://www.tuasaude.com/agua-com-gas/>