

Bio Umeboši šljive 150g



Ocjena: Neocjenjeno

Cijena

12,75 €

[Postavi pitanje vezano za ovaj proizvod](#)

Proizvođa: [OkinaWa](#)

Opis

Fermentisane **umeboshi** šljive japanskog su porijekla, sa tradicijom u korišćenju preko nekoliko hiljada godina. Karakterističnog su slanog ukusa i često se koriste u japanskoj kuhinji. Prava su riznica dobrobiti za zdravlje, a posebno su vrijedne u sezoni prehlada. Smatraju se najboljom preventivom mnogih bolesti. Njihov je učinak u tijelu alkalizirajući, neutrališu umor, stimulišu probavu, moguće su i protiv mamurluka, pomažu pri izbacivanju toksina. Za njih kažu da su istočnjačka verzija aspirina. Koristi se sirova ili u prelivima za povrće i pripremu napitaka.

Sastojci: ume šljive*, morska so, shiso* (shiso lišće). *organski uzgoj. Može sadržati soju u tragovima. Zemlja porijekla: Japan.

Priprema umeboshi saka (ume-sho-ban): staviti 1 umeboshi šljivu (cijelu ili usitnjenu) u šolju i preliti saka saka. Dodati nekoliko kapi šoku sosa. Piti vruć napitak.

Najbolje upotrijebiti do/LOT broj: otisnuto na ambalaži.

Posrebno brijemo o brijosa informacija o proizvodima na našoj web stranici. Međutim, kako se propisi o proizvodnji hrane često mijenjaju može doći do promjena u sastavu hrane, hranjivih materija ili alergena, prehrambenih informacija itd. Uvijek trebale pročitati etiketu na proizvodu, a ne da se oslanjate samo na informacije navedene na web stranici. Informacije o proizvodima nisu namijenjene dijagnozi i liječenju. Za ozbiljnija zdravstvena stanja i nelagodje obratite se svom ljekaru, terapeutu, homeopatu. *Slika proizvoda služi samo u ilustrativne svrhe.

Recenzije

Trenutno nema recenzija za ovaj proizvod.