

Svi proizvodi: Pirin?ano sir?e 200ml

Pirin?ano sir?e 200ml



Ocjena:Neocjenjeno
Cijena
4,15 €

[Postavi pitanje vezano za ovaj proizvod](#)

Proizvo?a?:[Mitoku](#)

Opis

Pirin?ano sir?e kompanije Maruboshi sa japanskog ostrva Kjusiu je jedno od najhranljivijih i najkvalitetnijih svjetskih sir?a. Proizvodi se od 100% pirin?anog vina (sakae) koje dugo fermentiše u kerami?kom buretu koje se zatrpia u zemlju, kako bi ga toplota zemlje ravnomjerno grijala. Zbog svoje ljekovitosti i dragocjenosti koristi se prije svega kao tonik, pa tek potom kao namirnica za kuvanje.

Pirin?ano sir?e je i za?in i medicinsko sredstvo. Ono je prirodan izvor arginina koji usporava starenje. Pirin?ano sir?e otklanja umor i otrove iz organizma, sni?ava nivo LDL holesterola, poboljšava varenje uz pomo? lakto bacila.

Nastaje fermentacijom sme?eg pirin?a kome su dodata i zrna na kojima je uzgojena gljivica kodzi. Proteini iz pirin?anog zrna pod uicajem enzima razlažu se na veliki broj aminokiselina koje su životno neophodne za ljudski organizam. Sme?i pirina? je prirodan izvor arginina, esencijalne amino kiseline neophodne za sintezu i osloba?tanje hormona rasta-GH, koji omogu?ava o?uvanje ?elja i usporava proces starenja. Fermentacijom se osloba?a L-metionin koji djeluje protiv umora, sni?ava nivo holesterola i vrši prevenciju protiv za?epjenja krvnih sudova.

L-cistein je va?an antioksidans koji vrši detoksikaciju organizma. Pirin?ano sir?e podiže imuni sistem i ubrzava oporavak nakon bolesti, a enzimi nastali fermentacijom pomažu varenje.

Sastojci: organski integralni pirina?, kodži spore.

Na?in pripreme: Kao ljekoviti tonik pirin?ano sir?e sa ostrva Kjusiu koristi se u malim dnevnim dozama, naj?eš?e u kombinaciji sa jajetom (tamago-su napitak). Za pove?anje izdr?ljivosti organizma preporučuje se sljede?i recept: oprati jedno jaje (poželjno je da jaje bude iz biološkog uzgoja ili od uzgajiva?a za kojeg znate da ne koristi koncentrate) i potopiti ga u šoljicu pirin?anog sir?eta. Ostaviti da stoji dva do tri dana, ili sve dok ljuska jajeta potpuno ne sme?ša i ne rastvori se u sir?etu. Dobro pomiješati jaje i sir?e. Popiti ?ašicu ovog tonika tri puta u toku dana (nakon jela). Ovaj napitak Japanci nazivaju tamago-su i jedan je od najmo?nijih tonika japanske narodne medicine. U kuvanju se može koristiti za prelive, za salate, a zbog blago kiselog ukusa koristi se i u kiseljenju. U malim koli?inama je dobar dodatak dinstanom povrću, jelima od sentana, algama – jer ih sme?šava.

Zemlja porijekla: Japan

Svi proizvodi: Pirin?ano sir?e 200ml

Posebno binned o sigurnosti 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 dijagnosticirati ili liječiti. 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.