

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 Maruboši sa japanskog ostrva Kjusu je jedno od najhranljivijih i najukusnijih svjetskih sir?e. Proizvodi se od 100% pirin?anog vina (sakea) koje dugo fermentiše u kerami?kom buretu koje se zatvara u zemlju, kako bi ga topota zemlje ravnomjerno grilala. Zbog svoje ljevitosti i dragocjenosti koristi se prije svega kao tonik, pa tek potom kao namicna za kuvarje.

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, snižava nivo LDL holesterol-a, poboljšava varenje uz pomo? lako bacila.

Nastaje fermentacijom sme?eg pirin?a kome su dodata i zrna na kojima je uzgojena glijinica kodži. Proteini iz pirin?anog zrna pod utjecajem enzima razlažu se na veliki broj aminokiselina koje su životno neophodne za ljudski organizam. Sme?pirin? je prirodan izvor arginina, esencijalne amino kiseline neophodne za sintezu i osloba?anje hormona rasta-GH, koji omogu?ava o?ivanje telja i usporjava proces starenja. Fermentacijom se celuloza i L-metionin koji djeluju protiv umora, snižava nivo holesterol-a i vrši prevenciju protiv za?optijenja krvnih sudova.

L-cistein je važan antotskida?an koji vrši detoksifikaciju organizma. Pirin?ano sir?e pod?že imuni sistem i ubrzava oporavak nakon bolesti, a enzimi nastali fermentacijom pomažu varenje.

Sastojci: organski integralni pirin?, kodži spore.

Na?in pripreme: Kao ljekoviti tonik pirin?ano sir?e sa ostrva Kjusu koristi se u malim dnevnim dozama, naj?e?e u kombinaciji sa jajetom (tamago-su napitak). Za pove?anje izdržljivosti organizma preporu?uje se sljede?i recept: oprati jedno jaje (po?eljno je da jaje bude iz biološkog uzgoja ili od uzgajiva?a za kojeg znate da ne koristi koncentrate) i potopili ga u šaljicu pirin?anog sir?eta. Ostaviti da stoji dva do tri dana, ili sve dok jajka po?upno ne smršaju i ne nastvoru se u sir?etu. Dobro pomijeđati 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 kuvaru se može koristiti za preliv, za salate, a zbog blagog kiseleg ukusa koristi se i u kisjetjenju. U malim kol?i?inama je dobar dodatak dinastijskim povr?u, jelima od sedana, algama - jer ih omekšava.

Zemlja porijekla: Japan

Posebno brinemo o to?nosti informacija o proizvodima na našoj web stranici. Me?utim, kako se propisi o proizvodnji hrane ?esto mijenjaju može doći do promjera u sastavu hrane, hranjivih materija ili alergena, prehranbenih informacija itd. Uvijek trebate provjetati etiketu na proizvodu, a ne da se oslanjate samo na informacije navedene na web stranici.

Informacije o proizvodima nisu namijenjene dijagnozi i lije?enju. Za ozbiljnija zdravstvena stanja i nelagode obratite se svom ?ekaru, terapeutu, homeopatu.

*Slika proizvoda služi samo u ilustrativne svrhe.

Recenzije

Trenutno nema recenzija za ovaj proizvod.