Giấm Gạo Lứt Tiêu Thực

Giấm gạo lứt tiêu thực Orihiro là sản phẩm lên men theo phương pháp truyền thống từ gạo lứt, nước và men koji, không chứa phụ gia thực phẩm, giữ nguyên hương vị tự nhiên của giấm. So với giấm gạo thông thường, giấm gạo lứt chứa nhiều chất dinh dưỡng hơn, có vị thơm nồng đặc trưng. Loại giấm này tốt cho tiêu hóa, tăng cường sức khỏe và đặc biệt hiệu quả đối với những người có trạng chứng "dương" trong Đông y.

Nguyên liệu: Gạo lứt - không chứa chất bảo quản, không chứa cồn.

Xuất xứ: Nhật Bản

Công dụng:

- Hỗ trợ tiêu hóa và điều trị táo bón: Giấm gạo lứt giúp tăng cường tiêu hóa và hấp thu thức ăn, kích thích ruột, làm sạch đường ruột và giảm táo bón, trĩ.
- Phòng ngừa xơ cứng động mạch và các vấn đề về tim: Dùng giấm giúp ngăn ngừa sự hình thành các hợp chất gây ra sự lão hóa và mảng bám tích tụ trên thành mạch máu. Giấm gạo lứt có tính chất ấm giúp tăng lưu lượng máu và cải thiện tuần hoàn. Các chuyên gia dinh dưỡng cũng cho rằng giấm gạo lứt có thể là dùng để chữa cao huyết áp.
- Làm chắc xương: Giấm kích hoạt sự tiết axit dạ dày giúp hấp thu canxi.
- Ngoài ra, sử dụng giấm gạo lứt trong các món gỏi, salad giúp giữ lại vitamin C trong lâu hơn.

Cách sử dụng:

- Pha loãng 20 ml giấm gạo lứt với nước nước và uống hàng ngày. Lượng nước có thể tùy chỉnh theo khẩu vị.
- Hòa giấm gạo lứt với mật ong với tỉ lệ 1: 1. Có thể pha thêm nước để uống.
- Nếu là lần đầu sử dụng giấm gạo lứt, chỉ nên uống một lượng rất bé.
- Sử dụng giấm gạo lứt thay cho các loại giấm thường trong nấu ăn.

Thận trọng: Không ăn giấm gạo lứt khi đói vì chất chua của giấm có thể làm hỏng niêm mạc dạ dày.

QUY NGUYÊN
Công Ty TNHH TM SX Quy Nguyên
857 Phạm Văn Đồng, Khu Phố 4,
P. Linh Tây, Q. Thủ Đức, TP. HCM
Email: info@quynguyen.com - info@quynguyen.org
Điện thoại: 0916 848 922

Thực phẩm này không phải là thuốc, không có tác dụng thay thế thuốc chữa bệnh.

Brown Rice Black Vinegar

Orihiro brown rice black vinegar is brewed from brown rice, water and koji, does not contain food additives. This version of rice vinegar is reputedly richer in nutrients than the common type, having a very robust and unique taste. It is good for digestion, health improvement and especially effective for people with a "yang" constitution in Oriental medicine.

Raw ingredient: Brown rice – no preservatives, alcohol free.

Origin: Japan

Health benefits:

- Accelerating digestion and recovering from constipation. It enhances digestion and absorption of foods, stimulates the intestines, cleanses the intestines, and reduces constipation and hemorrhoids.
- Prevention of arteriosclerosis and heart problems: Taking vinegar helps prevent formation of substances that contribute to aging and plaque buildup on blood vessel walls. The warming nature of black vinegar enhances blood flow and improves circulation. Nutrition experts also say black vinegar can be a remedy for high blood pressure.
- Strengthening bones: Vinegar activates the secretion of gastric acid that helps absorb calcium.
- Using brown rice vinegar in salads keeps the vegetables fresh and helps retain vitamin C for longer periods of time.

Usages:

- Dilute 20 ml with water and use every day. Adjust the amount of water according to your taste.
- Mix black vinegar and honey at the 1:1 ratio. Dilute with water if you like.
- For the first time using, start with the small amount.
- Use it as culinary vinegar as same as other normal vinegars.

Caution: Do not consume brown rice black vinegar when you are hungry because the acid substance of the vinegar can damage the stomach lining.

QUY NGUYÊN

Quy Nguyen Trading and Production Co.,Ltd
857 Pham Van Dong Street, Quarter 4,
Linh Tay Ward, Thu Duc District, HCM City
E: info@quynguyen.com - info@quynguyen.org
T: 0916 848 922

This food is not a medication, it does not have the effect of replacing medication.