

Hạt Mắc Ca

Hạt mắc ca hay còn gọi là hạt Macadamia, là cây thân gỗ có nguồn gốc từ châu Đại Dương. Hạt được xếp vào nhóm hạt ngon nhất thế giới, được trồng nhiều ở vùng khí hậu nhiệt đới Australia, Brazil, Indonesia, Kenya, New Zealand và Nam Phi. Hạt mắc ca không chỉ ngon mà còn mang lại nhiều lợi ích dinh dưỡng vì chứa nhiều khoáng chất, chất chống oxy hóa và vitamin cần thiết cho cơ thể.

Xuất xứ: Úc

Thành phần: 100% hạnh mắc ca – không hóa chất tổng hợp.

Công dụng:

- Giàu khoáng chất, vitamin, chất chống oxy hóa, nguồn năng lượng gấp đôi các loại hạt khác do đó có lợi cho sức khỏe bà bầu, trẻ em, người đang ăn kiêng, giúp làm đẹp da.
- Hạt mắc ca có hàm lượng dầu tới 78%, cao hơn hạnh lạt (44,8%), điều (47%)... cung cấp lượng lớn axit béo không bão hòa đơn, giúp giảm mức cholesterol bảo vệ sức khỏe tim mạch và phòng ngừa xơ cứng động mạch.
- Vượt lên mọi loại hạt khác, mắc ca được gọi là “hoàng hậu” của các loại quả khô hơn hết là ở giá trị ẩm thực của nó. Mắc ca có vị béo, ngọt, giòn tan, thường được dùng để ăn sống, nấu cháo, nấu sữa, làm kem, làm bánh rất ngon.
- Hạt mắc ca được Quý tim mạch của Úc khuyến dùng.



Công Ty TNHH TM SX Quý 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.

Macadamia

Macadamia belongs to woody species originating from Oceania. This type of nut is one of the most world's finest nuts, grown in tropical Australia, Brazil, Indonesia, Kenya, New Zealand and South Africa. Macadamia nuts not only taste delicious but also bring many nutritional benefits because they contains many minerals, antioxidants and vitamins necessary for the human health.

Origin: Australia

Ingredients: 100% macadamia nuts - no synthetic chemicals.

Usage:

- Rich in minerals, vitamins, antioxidants, the energy twice higher than other nuts, so it is healthy for pregnant women, children, people who are fasting, good for skin beauty.
- Macadamia have an oil content of 78%, higher than peanut (44.8%), cashew nut (47%) ... provides a large amount of monounsaturated fatty acids, which help lower cholesterol levels and prevent arteriosclerosis.
- Beyond all other nuts, macadamia is called as the "queen" of the dried nuts, most notably in its culinary value. It has a sweet and buttery taste with crunchy bite. Macadamia nuts are often used to eat raw, to make porridge, nut milk, ice-cream and bakery.
- Macadamia nuts are recommended by the Australian Heart Foundation.



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.