

Phổ Tai

Từ nhiều thập kỷ về trước rong biển được xem là thực phẩm thượng hạng để dâng lên vua chúa nhằm bồi bổ sức khỏe và tạo sự dẻo dai cho cơ thể và tinh thần. Rong biển khô rất giàu chất đường bột, chất xơ, đạm, sinh tố và chất khoáng. Rong biển có hàm lượng sinh tố A cao gấp 2-3 lần so với cà rốt, hàm lượng canxi cao gấp 3 lần so với sữa bò, vitamin B2 cao gấp 4 lần trong trứng. Rong biển có nhiều loại, hiện nay ở Việt Nam thường sử dụng 3 loại: phổ tai, wakame, nori. Rong biển phổ tai còn gọi là rong ninh lấy nước ngọt, còn rong wakame thì được sử dụng để làm canh rong biển.

Xuất xứ: Hàn Quốc, Nhật Bản.

Thành phần: 100% rong biển phổ tai nguyên chất, không hóa chất tổng hợp, không chất bảo quản.

Công dụng:

- Theo các nhà khoa học nghiên cứu rong biển chứa rất nhiều chất dinh dưỡng quý giá như: protein, canxi, chất khoáng, iot, DHA, vitamin... rất tốt cho sức khỏe của con người khi sử dụng, đặc biệt là phụ nữ mang thai, cho con bú, trẻ em và người già.
- Rong biển thanh lọc cơ thể bằng cách loại trừ các tác dụng axit của thức ăn và giúp thiết lập chất kiềm của máu.
- Ngăn ngừa và cải thiện nhiều loại bệnh tật: huyết áp cao, xơ cứng động mạch, dị ứng, viêm khớp, phong thấp, rối loạn thần kinh.
- Thành phần mannitol có trong rong biển là loại đường có hàm lượng calo thấp, giúp nuôi dưỡng các vi khuẩn có lợi cho ruột, làm cho thức ăn tiêu hoá nhanh và sớm loại bỏ các chất cặn bã lưu lại trong ruột.
- Trong các loại rong biển, phổ tai có hàm lượng iốt cao nhất và trở thành một trong những thực phẩm giàu iốt nhất trên thế giới. Iốt là nguyên tố quan trọng để sản xuất hormone tăng trưởng và giúp tuyến giáp hoạt động hiệu quả.
- Ngoài ra, phổ tai cũng giàu chất sắt giúp ngăn ngừa bệnh thiếu máu. Sự kết hợp của phổ tai và tương miso tạo nên một hỗn hợp giải độc cơ thể rất tốt.



Phổ tai dùng để ninh nước, nấu canh, súp, kho. Rửa sạch, ngâm nước trước khi dùng.



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.

Kombu Seaweed

Some decades ago, seaweed was considered as haute food to offer to the king for physical and mental health improvements. Dried seaweed is high in starch, fiber, vitamins and minerals. Seaweed has vitamin A content 2 to 3 times higher than carrots, calcium content 3 times higher than cow's milk and vitamin B2 4 times larger than egg. There are various types of seaweed but the common ones are consumed in Vietnam including: kombu, wakame and nori. Kombu is used for making broth or stock while wakame is mostly seen in seaweed soup.

Origin: Korea or Japan.

Ingredients: 100% kombu seaweed – chemical free and no added preservatives.

Health benefits:

- According to scientists, seaweed is packed with many precious nutrients including protein, calcium, iodine, DHA and other vitamins and minerals which are essential to health of lactating women, children and older people.
- Seaweed is a good plant to detoxify human body by reducing the effects of acidic foods and alkalize the blood to a balanced pH.
- Prevent and improve various diseases: hypertension, atherosclerosis, allergy, arthristis. Rheumatism, mental disorder.
- Kombu contains mannitol which is a low calorie sugar, play as prebiotics that stimulate growth or activity of certain healthy bacteria in the intestines that supports in digestion and colon cleansing.
- Kombu contains the highest amount of iodine of all the seaweeds – making it one of the most iodine-rich foods in the world. Iodine is an important element to produce hormone and regulate thyroid function for a proper growth.
- Besides, kombu is also rich of iron to prevent anemia. The combination of kombu and miso is to create a good mixture for body detoxification.



Kombu is used to make broth/stock, soup and steaming dishes. Kombu should be washed and soaked before cooking.



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.