

Bơ Thực Vật Tekka

Tekka là một loại Bơ thực vật làm từ tương Miso và các loại củ được xào trong dầu mè, do Tiên sinh Ohsawa phát minh công thức, được ngài ưu ái gọi nó là Thượng phẩm của Dưỡng sinh. Tại Việt Nam, Tekka được sản xuất thủ công do Thượng tọa Thích Tuệ Hải - Trụ trì Chùa Long Hương trực tiếp chỉ đạo và giám sát.

Thành phần: ngư báng, cà rốt, củ sen, củ cải trắng, dầu mè, củ gừng, tương Miso Nhật.

Công dụng:

- Các loại củ làm Tekka có tính Dương mạnh, được tuyển chọn từ các nguồn nguyên liệu tươi nguyên có xuất xứ rõ ràng, bao gồm: củ ngư báng (ngư báng) nhập khẩu từ Nhật, cà rốt và củ cải trắng từ Đà Lạt, củ sen Đồng Tháp và củ gừng tươi. Ngoài ra, trong thành phần nguyên liệu còn có Tương Miso, một loại tương nổi tiếng của Nhật Bản gồm đậu nành, gạo, lúa mạch, nấm Kōjikin được ủ lên men với muối theo phương pháp truyền thống tại Nhật. Và cuối cùng không thể thiếu dầu mè, một loại dầu thực vật bổ dưỡng được sản xuất thủ công tại Chùa Long Hương. Nhờ những thành phần có tính Dương mạnh mẽ, Tekka là sản phẩm bơ thực vật có công dụng tăng cường sức khỏe cho những người gầy yếu, giúp tạo sữa cho những bà mẹ đang cho con bú. Tekka hỗ trợ tích cực cho những bệnh nhân lao phổi, ung thư, tiểu đường, tim mạch, tiêu hóa và các trường hợp người bệnh có quá nhiều năng lượng Âm trong cơ thể, cần những thực phẩm có năng lượng Dương mạnh để cân bằng.
- Tekka cũng được bổ sung vào thực đơn “Phương pháp thực dưỡng số 7” để hỗ trợ bồi bổ cho những người đang suy nhược hoặc đang chữa bệnh theo Phương pháp Thực dưỡng.

Hướng dẫn sử dụng: Tekka rất dễ sử dụng, có thể ăn kèm với cơm, cháo, bún, phở và có thể dùng với bánh mì như những loại sốt bơ thông dụng. Có thể thay gia vị để nêm nếm các loại thức ăn.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, luôn giữ dầu mè phủ ngập bề mặt Tekka vì dầu mè là chất bảo quản tự nhiên rất tốt. Dùng muỗng (thìa) sạch để múc Tekka sau đó đậy kín nắp hũ sau mỗi lần sử dụng.



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.

Tekka

Tekka is a veggie butter made from Miso and a number of veggie roots which have been stir-fried and boiled to a concentrated sauce with sesame oil, developed by Master Ohsawa, who calls it the Supreme Food of Macrobiotics. In Vietnam, Tekka is manually produced under the guideline and direct supervision of Venerable Master Thich Tue Hai – the Abbot of Long Huong Pagoda.

Ingredients: burdock roots, carrot, lotus root, white radish, sesame oil, ginger root, Japanese Miso sauce.

Health benefits:

- Tuber vegetables used to make Tekka are fresh with high yang energy, selected from reliable suppliers, including: imported burdock roots from Japan, carrot and radish from Da Lat, lotus seeds from Dong Thap and gingers. Miso sauce is another ingredient of Tekka recipe produced by fermenting soybean, rice, rye with Kōjikin culture and salt, following a traditional Japanese method. Sesame oil, a vegetable oil manually produced at Long Huong Pagoda. Thanks to the powerful ingredients, Tekka is excellent to promote health and help breastfeed mothers to produce milk. Tekka effectively supports patients with pulmonary tuberculosis, cancer, diabetes, cardiovascular, gastropathy and people who have higher yin energy, need to balance yin-yang.
- Tekka is also recommended for people who follow the “Oshawa Diet #7” to strengthen their body or undergo treatment.

Instruction of use: Tekka is consumed with rice, porridge, noodles and used with bread as sauce. It also can be used in seasoning to enhance food flavor.

Storage: Store in a cool, dry place, always keep sesame oil covered on the top of Tekka concentrate because sesame oil is a strongly natural preservative. Use a clean spoon to take Tekka out and then cover the lid carefully after use.



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.