

Trà Gạo Lứt Rang

Trà gạo lứt rang là một thức uống cổ truyền Phương Đông tuy thanh đạm nhưng có nhiều lợi ích cho sức khỏe. Gạo lứt sau khi rang có hoạt tính sinh học cao và trở thành nguồn cung cấp dinh dưỡng dễ hấp thụ của những nguyên tố vi lượng như canxi, sắt, selen, magie, polyphenol và các loại vitamin khác nhau. Trà gạo lứt 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: 100% gạo lứt rang – không chất bảo quản

Công dụng:

- Điều hòa thân nhiệt, trợ tiêu hóa, đặc biệt tốt cho gan thận.
- Giúp phục hồi chức năng gan và quá trình chuyển hóa lipid nhờ vitamin nhóm B trong lớp cám gạo. Gamma-oryzanol có trong dầu cám gạo giúp giảm các cholesterol xấu, ngăn ngừa tắc nghẽn động mạch.
- Lọc máu và làm da dẻ hồng hào. Phân tích máu của một số người thường uống nước gạo lứt rang cho thấy, máu của họ rất sạch: các hồng huyết cầu tròn, rời nhau và huyết thanh trong.
- Uống trà gạo lứt rang thường kỳ sẽ hết được bệnh gút, chứng phong thấp của người già. Nó cũng giúp cơ thể sẽ tràn trề sinh lực, không còn thấy uể oải hay mỏi mệt, người lớn tuổi không còn phiền não vì chứng đi tiểu đêm nhiều lần.
- Nước trà gạo lứt rang cũng giúp chống mất nước trong trường hợp bị tiêu chảy và cầm tiêu chảy rất tốt, nhanh chóng phục hồi sức khỏe.

Cách sử dụng: Ngâm 1 muống canh trà gạo với một ít nước sôi trong vòng 2 phút rồi đổ nước đó đi. Sau đó cho thêm 1/3 đến 1/2 lít nước sôi nấu 10 phút hoặc đổ vào bình thủy chế nước sôi vào hãm 30 phút.



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.

Roasted Brown Rice Tea

Roasted brown rice tea is a frugal drink in Oriental tradition but having many health benefits. The bioactivity of nutrition from roasted brown rice is high and it becomes a readily-absorbed source of trace elements such as calcium, iron, selenium, magnesium, polyphenols and various vitamins. Brown tea is manually produced under the direct guidance and supervision of Venerable Master Thich Tue Hai – the Abbot of Long Huong Pagoda.

Ingredients: 100% roasted brown rice – no preservatives

Place of manufacture: Long Huong pagoda, Dong Nai

Health benefits:

- Regulate body temperature, support digestion; be especially useful for liver and kidney.
- Help restore liver function and lipid metabolism by B-group vitamins in rice bran. Gamma-oryzanol in rice bran oil helps to reduce bad cholesterol, preventing artery blockage.
- Detoxify blood and improve skin health. Blood analysis of some people who often drink roasted brown rice tea shows that their bloods are very clean: red blood cells are round and separated, serous fluids are clear.
- Long-term drinking of roasted brown rice tea will end gout, rheumatism of older people. It also helps the body feel full of energy, no longer tired or fatigued; older people are no longer suffered from excessive urination at night.
- Roasted brown rice tea also prevents dehydration in case of diarrhea and stops diarrhea very well which quickly recover health.

Usage: Soak 1 tbsp of roasted brown rice with boiling water for 2 minutes then drain it off. Add in 1/3 to 1/2 liter of boiling water and cook for 10 minutes. Another way is to keep it in a thermos for 30 minutes.



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.