

Tương Tamari Tỏi Trường Niên

Từ xa xưa, tỏi được biết đến không chỉ là một loại gia vị quen thuộc làm tăng sự thơm ngon cho các món ăn mà nó còn là một dược liệu quý từ thiên nhiên. Trong phương pháp thực dưỡng, tỏi được dùng làm nguyên liệu để chế biến nước tương Tamari tỏi trường niên, là loại thức ăn thơm ngon và rất tốt cho sức khỏe. Nước tương Tamari tỏi trường niên có mùi vị dễ chịu, không có mùi cay nồng tự nhiên của tỏi sống và có tính trị liệu cao hơn tỏi sống. Sản phẩm được sản xuất thủ công do Thượng tọa Thích Tuệ Hải - Trụ trì Chùa Long Hương trực tiếp chỉ đạo và giám sát.

Nơi sản xuất: Chùa Long Hương, Đồng Nai

Thành phần: Tương Tamari trường niên, tỏi tươi - không chất bảo quản.

Công dụng:

- Tỏi tươi được chọn lựa kỹ càng, bóc vỏ, rồi ngâm vào nước tương Tamari 3 năm tuổi, trải qua ngày đêm hấp thụ đầy đủ Âm Dương Tamari sẽ hóa giải hết các chất kích thích trong tỏi nhưng vẫn giữ nguyên dược tính của nó, tạo ra sản phẩm Tamari Tỏi Trường Niên có công dụng tuyệt vời cho sức khỏe, làm dương hóa cơ thể, rất tốt cho những người đang điều trị bệnh.
- Trong quá trình ngâm tỏi, các hợp chất organosulfur tan trong nước và steroid saponins được sinh ra, có tác dụng điều trị các bệnh tim mạch, đau bụng, cảm cúm, đầy bụng, khó tiêu, gan, thấp khớp, huyết áp cao, tiểu đường, hóa giải cholesterol trong máu, đặc biệt hỗ trợ phòng ngừa ung thư rất hiệu quả. Các hợp chất này còn có tác dụng kháng khuẩn, tiêu viêm hữu hiệu, tăng cường sức đề kháng. Dùng thường xuyên giúp phòng ngừa cảm cúm và lây nhiễm từ vi khuẩn và virus.
- Những phát hiện gần đây phát hiện rằng chiết xuất tỏi lâu năm với khả năng chống oxy hóa có thể cải thiện sự suy giảm nhận thức, sự thoái hóa thần kinh, đặc biệt là bệnh Alzheimer.
- Ngoài ra, tỏi còn hàm lượng cao các dưỡng chất thiết yếu hằng ngày như vitamin B6 và C cùng các khoáng chất như đồng, sắt, canxi, selen và đặc biệt là mangan.



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.

Matured Garlic Tamari Sauce

Since ancient times, garlic is known not only as a familiar spice to increase the deliciousness of the dishes but also a precious medicine from nature. In Oshawa diet, raw garlic is a crucial ingredient for the production of matured garlic Tamari sauce, very delicious and beneficial to health. Matured garlic Tamari sauce has a pleasant taste, do not contain the pungent smell of raw garlic, though, it is more therapeutic than raw garlic. Products are manually produced under the direct guidance and supervision of by the Venerable Thich Tue Hai - Abbot of Long Huong Pagoda. .

Place of manufacture: Long Huong Pagoda, Dong Nai

Ingredients: Matured Tamari sauce, fresh garlic – no preservatives.

Health benefits:

- Fresh garlic are carefully selected, peeled, then spent through an aging process in 3-year Tamari sauce, which is long enough for the yin-yang balanced Tamari sauce to neutralize all the stimulants in the garlic but still retains its medicinal properties, creating an excellent Garlic Tamari sauce, good for the health and for those who are fighting with any diseases.
- During garlic aging process, water-soluble organosulfur compounds and steroid saponins are produced, which are effective in treating cardiovascular diseases, abdominal pain, cold and flu, gastric diseases, indigestion, liver damage, rheumatoid arthritis, high blood pressure, diabetes, blood cholesterol decrease, especially supporting in cancer prevention.
- Aged garlic also has the effect of antibacterial activity, inflammation, improvement of immune system. Regularly using this sauce helps prevent flu and infections from bacteria and viruses.
- Recent studies have found that aged garlic extract with high antioxidant capacity can improve cognitive decline, neurodegeneration, especially Alzheimer's.
- In addition, garlic has a high level of essential nutrients such as vitamin B6, vitamin C, copper, iron, calcium, selenium and especially manganese.



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.