

Cốm Gạo Lứt

Cốm gạo lứt đỏ là một món ăn vặt thơm ngon, có tác dụng bổ sung dinh dưỡng, ngăn ngừa hiệu quả nhiều căn bệnh nguy hiểm như tim mạch, tiểu đường, mỡ máu, tiêu hóa và các bệnh về xương khớp. Cốm gạo lứt được ví như loại lương khô hiệu quả cho những người đang ăn theo Phương pháp thực dưỡng số 7 vì cốm gạo lứt có rất nhiều tác dụng khi ăn cùng với mè rang không muối như: làm dương hóa cơ thể, phòng ngừa bệnh đau dạ dày, gan, máu nhiễm mỡ, bệnh trầm cảm, xương khớp, thiếu canxi, loãng xương ở người cao tuổi. Cốm 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. Đây là sản phẩm được chế biến rất kỳ công và phức tạp, trải qua nhiều quá trình nấu, phơi, rang hoàn toàn thủ công từ hạt gạo lứt đỏ biến thành hạt cốm thơm ngon.

Sản xuất tại: Chùa Long Hương, Đồng Nai.

Thành phần: Gạo lứt, muối hầm, không hóa chất tổng hợp, không chất bảo quản.

Công dụng:

- Sản phẩm có hàm lượng dinh dưỡng cao, giàu chất xơ, canxi, sắt, magie, selen, kali, natri, các loại vitamin B1, B6, E..., bổ sung dưỡng chất cho cơ thể, giúp phòng ngừa và hỗ trợ điều trị bệnh ung thư, tiểu đường, tim mạch, huyết áp, mỡ máu, tốt cho tiêu hóa.
- Phòng ngừa và hỗ trợ điều trị các bệnh liên quan đến xương như loãng xương, phong thấp, thấp khớp, thoái hóa cột sống....Thích hợp cho người cao tuổi, người mắc các bệnh về xương khớp.

Lưu ý:

- Không nên dùng cốm gạo lứt chiên trong dầu, rất nguy hại cho sức khỏe.
- Nhai kỹ khi ăn, người có sức nhai kém có thể nghiền nhỏ cốm trước khi ăn.



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.

Red Brown Rice Puffs

Red brown rice puffs are not only a delicious snack but also a nutritious food that helps to against many chronic diseases. This product is highly recommended for people who follow the Oshawa diet #7. When consuming along with roasted sesame seeds, it can boost the yan energy in the body, prevent various diseases such as gastropathy and liver diseases, high cholesterol, depression, arthritis, calcium deficiency, osteoporosis in older people. The brown rice puffs are manually produced under the direct guidance and supervision of Venerable Master Thich Tue Hai - Long Huong Pagoda. The production process is complex with a high performance technique of cooking, drying and roasting to assure the successful transformation of red brown rice to savory rice puffs.

Place of manufacture: Long Huong Pagoda, Dong Nai province.

Ingredients: Red brown rice, sea salt - no chemical, no preservatives.

Health benefits:

- Red brown rice puffs contain high fiber, a number of minerals such as calcium, iron, magnesium, selenium, potassium, sodium, and vitamins including B1, B2, B3, B5, B6, E,... which are necessary to protect body from many diseases and aids in treatments for cancer, diabetes, cardiovascular diseases, hypertension and high cholesterol. It is also a good product for digestion.
- Red brown rice puffs could be used to prevent and treat diseases of bones and joints like osteoporosis, rheumatism, arthritic, degenerative spines,... So it is very suitable for older people and who have problems with bones and joints.

Caution:

- It is recommendation that not to eat brown rice puffs fried in oil as this method is dangerous to health.
- Chew carefully before swallowing. People who have weak chewing ability should crush the brown rice puffs before eating.



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.