

Масло «Имбирное»

Масло льняное пищевое нерафинированное с растительным экстрактом имбиря

*Хочешь быть здоровым — будь им!
Абсолютная истина*

Масло «Имбирное» — замечательный продукт, в котором гармонично соединяются целебные свойства льняного масла и известного корня имбиря, дополняя и усиливая друг друга.

Здоровая пища — это всегда «вкус и польза в одной ложке». Масло «Имбирное» в полной мере отвечает этому требованию. Пряное, с чуть жгучей, острой и сладковатой нотой, оно сочетает в себе и кулинарную изысканность, и несомненные оздоравливающие свойства.

Один из основных принципов «Компаса Здоровья» — использование растений, проверенных многовековым опытом. Одно из таких растений — имбирь. Сладковатый, с ароматом древесины запах, и пряный вкус имбиря улучшают пищеварение. Корень имбиря добавляют в супы-мясные, картофельные, фасолевые. Бульонам из птицы имбирь придает тонкий вкус. Очень выигрывают от добавления имбиря все соусы, дичь, крупяные блюда (каши, плов, запеканки). А какое лакомств — засахаренный имбирь, имбирное печенье, имбирные пудинги! Имбирь добавляют в желудочные и горькие ликеры, используют при приготовлении пива.

Люди уже давно поняли, что пища, приправленная имбирем, становится не только вкуснее, но и полезнее. Целебные свойства имбиря впервые упоминаются в древнекитайских медицинских трактатах. Китайские мореплаватели жевали имбирный корень, спасаясь от «морской болезни», качки.

Греки боролись с его помощью с ожирением, применяли как противоядие и средство от тошноты. Противогельминтные свойства имбирного корня позволяют и сейчас китайцам и японцам использовать в пищу морскую рыбу, не подвергая ее термической обработке. Это максимально сохраняет полезные вещества, содержащиеся в рыбе. Но самое привлекательное свойство имбиря — его способность замедлять старение, увеличивать жизненную энергию.

Все эти эффекты биологически активных соединений имбиря усиливает льняное масло!

Омега 3 льняного масла создает своеобразную транспортную систему, легко проникающую вглубь каждой клетки человека.

Как пользоваться «Имбирным» маслом:

1. Масло «Имбирное» — это компонент ежедневного питания. Оно выгодно отличается от подсолнечного и оливкового высоким содержанием Омега 3 (в них Омега 3 практически отсутствует!). Используйте его для приготовления **рыбных блюд и риса, соусов и домашнего майонеза.**
2. Высокое содержание Омега 3 делает «Имбирное» масло поистине живым. Вот почему оно не любит высокой температуры. **Жарить на нем нельзя!**

Отличительные признаки:

Масло желтого цвета, с характерным запахом, присущим льняному маслу (допускается запах, напоминающий рыбий жир) и вкусом имбиря. Допускается горьковатый оттенок.

Состав: льняное масло, растительный экстракт корня имбиря.

Противопоказания: индивидуальная непереносимость.

Гарантийный срок хранения: 10 месяцев, при температуре не выше 25 °С, после вскрытия хранить в холодильнике не более 30 дней.

Для справок и консультаций:

Телефон горячей линии: 8 (800) 770-03-49; e-mail: kz@k-zd.ru

Адрес сайта компании «Компас Здоровья» www.k-zd.ru

Группа ВКонтakte vk.com/kompaszdorovyua

