

Link do produktu: <https://www.gardenqueen.pl/miod-z-cytryna-p-120.html>



Miód Z CYTRYNĄ 400g

Cena	30,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Kod producenta	M_Cytryn400

Opis produktu

stoik 315ml. Waga 400 g

Miód wielokwiatowy wzbogacony liofilizowanym owocem cytryny ma LEKKO KWASKOWATY smak, dzięki czemu chętnie jest zjadany nawet przez osoby nie lubiące smaku miodu.

Miód z cytryną - odkwaszający organizm!
Idealny na sezon katarowo- grypowy

Tak, dokładnie właśnie tak. Cytryna pomimo kwaśnego smaku ma odczyn zasadowy. Skutecznie odkwasza i alkalizuje nasz organizm. Cytryna obniża poziom zakwaszenia krwi i redukuje poziom kwasowej glukozy.

Miód z dodatkiem liofilizowanej cytryny może okazać się dobrze tolerowany przez osoby, które na co dzień nie mogą jeść miodu ponieważ borykają się z nadkwaśnością treści żołądka. Cierpią z powodu refleksu, zgagi.... Oczywiście wszystko zależy od indywidualnych właściwości danego organizmu. Warto jednak spróbować czy ten wspaniały produkt w tej formie nadaje się i dla Ciebie.

Zasilanie twojego układu pokarmowego miodem z cytryną poprawi pracę wątroby poprzez stymulację produkcji żółci.

Miód ponadto wspomaga leczenie wrzodów żołądka i dwunastnicy.

- Jest też stosowany w stanach zapalnych błony śluzowej jelita cienkiego i grubego, poprawia funkcjonowanie pęcherzyka żółciowego, wpływa na trawienie tłuszczów, niweluje zgagę, nudności, kwaśne odbijanie i wzdęcia, ma zastosowanie w zaparciach, ale również w chronicznych biegunkach (Źródło -zdrowie.dziennik.pl/diety/artykuly/614862,miod-leczy-infekcje-wrzody-zoladka

Tyle dobra w tak prostym połączeniu - miód i cytryna:

Bogate źródło witaminy C, która wspiera odporność i łagodzi przebieg infekcji.

Przecież nasze babcie od dawna stosowały miód z dodatkiem soku z cytryny gdy cię przewiało, przeziębiesz się, miałeś katar, kaszel, czy trzeba było wzmocnić odporność.

Dodanie do miodu cytryny, która posiada w swoim składzie rutynę uszczelnia naczynia krwionośne oraz poprawia stan skóry (wzmocnia syntezę kolagenu, przez co przyspiesza regenerację).

Łagodzenie objawów alergii. W owocach cytryn znajduje się - hesperydyna, która redukuje kwasowe toksyny wywołujące reakcje alergiczne.

Miód z cytryną posiada działanie przeciwbakteryjne, przeciwgrybicze. Reguluje ciśnienie krwi a także ma działanie przeciwdepresyjne, zwalcza stres i zaburzenia układu nerwowego

(Źródło - doz.pl Cytryna_-_dlaczego_warto_ja_polubic)

Cytryna liofilizowana razem ze skórką regularnie spożywanie eliminuje złośliwe komórki występujące przy 12 typach raka, na przykład w przypadku nowotworu piersi, płuc i okrężnicy. Warto stosować ją również w profilaktyce przeciwnowotworowej.

(Źródło - żywienie. abczdrowie)

Skład:

Miód naturalny - 98%

Cytryna liofilizowana- 2%

POMYSŁY JAK MOŻNA WYKORZYSTAĆ MIÓD Z CYTRYNĄ:

1. LEMONIADA

- woda mineralna gazowana lub nie (tak jak lubisz)
- łyżka miodu z liofilizowaną cytryną

- lód w kostkach

Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj.

2. HERBATA Z MIODEM I CYTRYNĄ

- zaparzona herbata (Twoja ulubiona)

- łyżka miodu z liofilizowaną cytryną

Dokładnie wymieszaj.

3. MASA CYTRYNOWA DO TORTU

- 1 litr mleka

- 8 łyżek kaszy manny

- 3 łyżki miodu z liofilizowaną cytryną

- kostka masła

Kaszę manną gotuj w mleku aż do momentu zagęszczenia często mieszając.

Po lekkim przestudzeniu dodaj 3 łyżki miodu z liofilizowaną cytryną

Po całkowitym wystudzeniu zmiksuj z 1 kostką masła.