

Sare nigari-clorura de magneziu 600 gr SPRINGMARKT

Descriere

Alege Sarea Nigari pentru o alimentatie sanatoasa: aceasta ajuta la producerea energiei, la relaxarea muschilor, absoarbe zaharul si grasimile excesive.

Sarea Nigari (clorura de magneziu), este o sare a magneziului, un mineral deosebit de important pentru sanatatea noastra. Este usor asimilabila, cunoscuta pentru beneficiile pe care le aduce organismului.

Sarea Nigari este obtinuta in urma procesului extragerii sarii din mare, fiind cristalele care raman odata cu evaporarea apei. Traditional, Nigari a fost folosita in Japonia pentru pregatirea faimoasei tofu.

Beneficii:

- Sursa bogata de magneziu.
- Ajuta la arderea gsimilor, prevenind obezitatea.
- Mentine nivelul glucidelor si al insulinei in limite normale.
- Mentine tensiunea arteriala la un nivel normal.
- Mentine sanatatea oaselor, ajuta la detensionarea muschilor.
- Combate durerile de cap.
- Imbunatateste somnul si reduce anxietatea.
- Combate numeroase afectiuni cauzate de un deficit de magneziu, precum starile de slabiciune, senzatia de amorteala, caderea parului, cariile, iritabilitate, dificultati de concentrare, tulburari de somn, transpiratii nocturne, ameteli sau greturi.

Cum se foloseste?

Dieta Nigari

Dieta Nigari, asa cum este cunoscuta in Japonia, este bazata pe consumul apei cu sare Nigari, inainte sau in timpul mesei pentru a spori arderea grasimilor. Se recomanda adaugarea fe liilor de lamaie pentru mascarea gustului amar.

Gatit

Sarea Nigari evidentiaza gustul mancarii, fiind ideala de folosit in bucatarie. Atat la garnituri si carne cat si la supe.

Cosmetic

Adauga sarea Nigari in cada umpluta cu apa, pentru o baie relaxanta, care sa indeparteze toxinele din piele.

Se recomanda folosirea sa in forma diluata si pentru ten, oferindu-i un boost de sanatate si stralucire.

Prezentare: 600 gr.