

Link do produktu: <https://sztukawitamin.com/holistic-chaga-herbata-z-grzyba-inonotus-obliquus-p-912.html>



Holistic Chaga herbata z grzyba Inonotus obliquus

Cena	89,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	4 dni
Kod EAN	7350012331115
Producent	Holistic

Opis produktu

Holistic Chaga herbata z grzyba Inonotus obliquus błyskoporek podkorowy czaga czaga-chaga huba brzozowa czyr brzozowy

Holistic Chaga jest herbatą wykonaną ze sproszkowanego grzyba Inonotus obliquus. Zawiera naturalne witaminy, minerały, pierwiastki śladowe, polisacharydy, kwas betulinowy, melaninę, składniki odżywcze, beta glukan, saponiny, sterole, triterpeny, dysmutazę ponadtlenkowa i kompleks aminokwasów. Chaga rośnie głównie na pniach brzozy.

Herbata Chaga ma wiele zastosowań i korzystnych właściwości dla człowieka:

- oczyszcza i wzmacnia organizm
- wspiera organizm w walce z bakteriami i wirusami
- pomaga w zmniejszeniu stanów zapalnych
- pomaga przy terapiach przeciwnowotworowych
- pomaga obniżyć ciśnienie krwi i zwiększa ilość czerwonych krwinek oraz komórek układu odpornościowego w krwi
- wspiera normalizację poziomu glukozy w krwi
- osłania przed toksynami i odtruwa wątrobę
- pomaga w pracy układu immunologicznego
- pomaga pozbyć się wolnych rodników

Skład: Zmielone suszone grzyby Chaga (Inonotus obliquus).

Zawartość opakowania: 50 g

Przygotowanie: Wymieszaj 2 łyżeczki od herbaty w 1 litrze gorącej wody, lub dusząc 1 łyżkę stołową Chagi w 2 litrach wody przez 5 godzin na małym ogniu pod przykryciem.

Przepisy na kreatywne wykorzystanie herbaty Chaga:

Chaga-Coco:

- 300 ml świeżo zaparzonej herbaty Chaga
- 1 łyżka kruszonych ziaren kakaowca
- 1 łyżka oleju kokosowego

Jako dodatek smakowy doskonale się sprawdza łyżeczka cynamonu, aby uzyskać słodszy smak możemy dodać łyżeczkę dobrego miodu lub ksylitolu.

Inga-Chaga:

- 300 ml świeżo zaparzonej herbaty Chaga
- 3 centymetrowy kawałek obranego i świeżego imbiru
- Plasterki cytryny lub limonki

Chaga-Chili:

- 300 ml świeżo zaparzonej herbaty Chaga
- Sok z miąższu całej świeżej cytryny lub limonki
- 1 łyżeczka mielonego chili

Jeśli lubimy słodko-ostry smak możemy dodać łyżeczkę dobrego miodu lub ksylitolu.

ChagaLatte:

- 300 ml świeżo zaparzonej herbaty Chaga
- 1 łyżeczka wanilii
- 1 łyżka kruszonych ziaren kakaowca
- 2 łyżeczki miodu
- 0,5 łyżeczki gałki muszkatołowej
- 1 łyżeczka cynamonu
- 50 ml mleka (jeśli lubimy to może być migdałowe lub inne którego smak bardziej Wam odpowiada)

Chiachaga:

- 300 ml świeżo zaparzonej herbaty Chaga
- 1 łyżeczka ziaren Chia
- 2-3 łyżeczki soku z świeżej cytryny
- 1 łyżeczka miodu (do smaku)

Nasiona Chia należy dodać do herbaty Chaga, wymieszać i odstawić na minimum 5 minut (przy pozostawieniu na dłuższy okres czasu konsystencja będzie coraz bardziej żelowa). Dodaj resztę składników, wymieszaj i smacznego.

Dawkowanie: Rozpoczynamy od 1 szklanki przygotowanej herbaty (250 ml) dziennie, obserwując reakcje organizmu, stopniowo zwiększamy do 4 szklanek (1000 ml) dziennie. Zalecana dawka nie powinna zostać przekroczona. Herbata Chaga nie może być stosowana jako substytut (zamiennik) zróżnicowanej diety.

Uwaga! Jeśli używamy leki rozrzedzające krew (przeciwnzakrzepowe) i/lub leki na cukrzycę przed spożyciem herbaty trzeba zasięgnąć porady lekarza, lub terapeuty. Kobiety w ciąży i karmiące nie powinny spożywać Chagi ponieważ wpływ na małe dzieci nie został zbadany.

Magazynowanie: Chronić przed wilgocią, przechowywać w temperaturze nie przekraczającej pokojowej i w miejscu niedostępnym dla dzieci.

PROSIMY NIE ŁĄCZYĆ W JEDNYM ZAMÓWIENIU PRODUKTÓW OD INNYCH PRODUCENTÓW