Creative Enzymes®

チアシードパウダー

Cat. No. EXTC-162

Lot. No. (See product label)

はじめに

用途	チアシードはかつて、南西部およびメキシコのネイティブアメリカンによって通貨として使用されるほど高く評価されていました。これは高エネルギーの持久食と見なされ、アステカの□士たちが征服の際に使用していたこともあります。チアシードは非常に粘性が高く、糖尿病患者が炭水化物を糖に□換するのを□らせるために使用されています。また、体の細胞への水分分配をより効率的に調整します。チアシードは、優れたタンパク質、食物繊維、オメガ3脂肪酸の供給源であり、グルテンを含んでいません。チアシードは生で食べることも、発芽させて食べることもできます。チアスプラウトはサラダやサンドイッチに美味しいアクセントを加えます。チアシードは粉砕してミールにして、お粥やケーキを作ったり、パン、ケーキ、ビスケットに加えたりすることができます。

製品情報

外□	茶色の黄色い粉
機能	1 チアシードは月□を調整することができます 2 関節炎に関連する不快感を□減します 3 スーパーフードの一つ：アステカの□士たちが征服の際に使用していた高エネルギー持久食と考えられていました 4 チアシードは非常に粘性が高く、糖尿病患者が炭水化物を糖に□換するのを□らせるために使用されてきました 5 チアシードは体の細胞への水分分配をより効率的に調整します 6 チアシードは優れたタンパク質、食物繊維、オメガ3脂肪酸の供給源であり、グルテンを含みません