

Гранатовый сок прямого отжима, органический, с Азербайджана в Украине



Київ, Україна

Кошерный Гранатовый сок

прямого отжима, органический, с Азербайджана в Украине, от завода производителя

Данный продукт является органическим гранатовым соком высшего качества, без консерваторов, без сахара и искусственных красителей.

Изготовленный на Габалинском консервном заводе в Азербайджане, методом прямого отжима органических фруктов граната, выращенных и собранных в соответствии с регламентом Европейского союза № EC 834/2007.

Сертифицирован организацией Ecocert SA 20 154 131329371, Кошер №1359, AZ-BIO-154, TUV Austria 20 100 131329370

«Eurofines» – лаборатория во Франции, которая признала технологию изготовления данного сока эталоном в Европе, а так же имеет украинский сертификат.

Поставляется во многие страны мира: Украину, Белоруссию, Казахстан, страны Балтии, Америку, Европу, Израиль, ОАЭ, Новую Зеландию, Филиппины, РФ и др.

Гранатовым соком называют напиток, который получают из зерен граната. Его заслуженно считают эликсиром здоровья и молодости. В Вавилоне напиток из этого субтропического плода использовали в лечебных целях еще в III тыс. до нашей эры.

«Прародитель медицины» Гиппократ назначал его при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, расстройствах нервной системы и лихорадке. Позже Авиценна рекомендовал принимать гранатовый сок для лечения болезней горла и дизентерии, а также при кровотечениях и сильном жаре.

Этот напиток популярен во всем мире. Он элементарно готовится в домашних условиях даже без использования соковыжималки. Достаточно хорошо размять плод в кожуре, и после того, как полопаются зерна, срезать часть корки и выдавить сок. В основном в наших супермаркетах продают гранаты из Закавказья и Средней Азии, хотя гранатовое дерево встречается также в Крыму и субтропических областях черноморского побережья.

Цвет данного напитка варьирует (в зависимости от сортов плодов) от пурпурового до темно-красного оттенка. Вкус немного терпкий и кисловатый, но при этом приятный и освежающий.

Гранатовый сок нашел свое применение и в кулинарии. Его активно используют в кондитерском производстве, а также при изготовлении ликеров, коктейлей, пуншей и прохладительных безалкогольных напитков. Прокипятив гранатовый сок, получают гренадин – сироп, который широко распространен в домашней кулинарии. Из него готовят муссы, кисели, мороженое. А в кавказской и восточной кухне из этого напитка делают аппетитные подливки и соусы. Ими приправляют мясо, которое в результате становится необычайно нежным и сочным и приобретает изящный гранатовый аромат.

Состав и полезные свойства гранатового сока

Влияние этого продукта на организм человека невозможно переоценить. По своей биологической активности свежавыжатый напиток из граната превышает большинство ягодных и плодовых соков. Он содержит множество органических кислот, центральное место среди которых отводится лимонной кислоте, водорастворимые полифенолы, различные аминокислоты (9 заменимых и 6 незаменимых), сахара. Гранатовый сок зажил славу «короля витаминов». В наибольшем количестве в нем содержатся витамины С и группы В. Кроме этого, в нем есть провитамин А (каротин), Е и РР. Данный напиток также богат микроэлементами, а именно фосфором, железом, калием, кальцием, медью, магнием, кремнием, натрием. Благодаря такому насыщенному составу гранатовый сок улучшает функции кроветворения, нормализует состав крови и желудочного сока, очищает сосуды. Этот целебный напиток дарит энергию и укрепляет общий иммунитет.

Гранатовый сок рекомендуют тем, кто страдает анемией, поскольку он нормализует уровень гемоглобина в крови. А

выраженное мочегонное действие этого напитка чрезвычайно полезно тем, кто страдает гипертонией и отеками. Не секрет,

что большинство мочегонных средств вымывают из человеческого организма калий, что довольно опасно для тех, кого беспокоит сердце. Но гранатовый сок - исключение из правил: он способствует снятию отеков и нормализации давления, поддерживая при этом работу сердца и снабжая организм калием.

Полифенолы, входящие в состав свежевыжатого сока граната, отличаются высокой антиоксидантной активностью. По своей возможности нейтрализовать свободные радикалы этот напиток превосходит даже таких общеизвестных «защитников» от вредного воздействия радикалов, как зеленый чай, клюква, красное вино и голубика.

Гранатовый сок наилучшим образом влияет на пищеварительную систему. Благодаря высокому содержанию пектиновых соединений, танина и фолатина этот напиток очень помогает при воспалительных заболеваниях ЖКТ и диарее, улучшает аппетит и пищеварительные процессы, стимулирует работу желудка.

Сок из граната должен присутствовать в рационе беременных женщин, так как он благотворно влияет на развитие плода.

Противопоказания

Употребление этого напитка на самом деле не так безобидно, как кажется на первый взгляд. Сок из граната категорически противопоказан тем, у кого наблюдается повышенная кислотность желудка, панкреатит и язвенные заболевания пищеварительных органов. Не стоит увлекаться этим напитком и тем, кто жалуется на регулярные запоры и геморрой.

Употреблять гранатовый сок с осторожностью необходимо даже здоровым людям. Дело в том, что чистый напиток имеет довольно высокую концентрацию, поэтому его всегда нужно разбавлять кипяченой водой, морковным или свекольным соком. Это поможет предотвратить возможные повреждения зубной эмали и раздражения слизистых оболочек кишечника, пищевода и горла.

Price: **100 грн.**

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: --

Микуло Михаил

098-686-36-53