

Link do produktu: <https://www.zielar.ski/przyprawa-do-kawy-i-herbaty-100g-vivio-p-24350.html>

Przyprawa do kawy i herbaty 100g - Vivio



Nasza cena	8,15 zł
Produkt	Produkt niedostępny
Czas wysyłki	24h
Numer katalogowy	5902115188442
Kod EAN	5902115188442
Producent	Vivio

Opis produktu

Wszystko co warto wiedzieć na temat wartości odżywczych oraz właściwości zdrowotnych mieszanki do kawy i herbaty marki VIVIO

Wyjątkowa mieszanka, która uszczęśliwi miłośników zarówno kawy jak i herbaty. Ta sama do obu napojów, jednocześnie smakuje tak odmiennie w zależności od tego w jakim z tych napojów się znajdzie. Wysokiej jakości produkty, starannie wyselekcjonowane składają się na najlepszą przyprawę do kawy i herbaty. Jest to połączenie orientalnych, korzennych nut goździków i kardamonu z imbirem, cynamonem i pieprzem. Daje to niezwykle połączenia oraz niepowtarzalny smak i aromat zarówno w herbatach, jak i w kawach. Gorący napój z dodatkiem tej mieszanki od Vivio to uczucie całkowitego odprężenia i wyciszenia. Co ciekawe, produkt ten pozytywnie oddziałuje nie tylko na nasze kubki smakowe, ale również zdrowie oraz urodę. A co jeszcze warto wiedzieć na temat niezwykłych właściwości mieszanki do kawy i herbaty marki VIVIO. Odpowiedź na to pytanie znajdziesz w dalszej części tekstu.

Czym się charakteryzuje mieszanka do kawy i herbaty i z jakich składników została stworzona?

Mieszanka do kawy i herbaty to wyjątkowy produkt, który został stworzony z myślą o wszystkich tych osobach, miłośnikach kawy i herbaty, którzy lubią eksperymentować i dodawać niecodziennych przypraw do swoich gorących trunków. Mieszanka specjalnie wyselekcjonowanych **przypraw** dodana do kawy lub herbaty sprawia, iż w zaledwie kilka chwil jesteśmy w stanie odprężyć się, naładować baterie oraz wypełnić nasz dom niezwykłym aromatem, który na myśl przywołuje nam najpiękniejsze wspomnienia.

W jej skład wchodzi mielone przyprawy najwyższej jakości: goździki, kardamon, imbir, cynamon i pieprz czarny nadając napojom orientalnej nuty oraz zawierających szereg właściwości pozytywnie wpływających na nasz organizm.

Mieszanka do kawy i herbaty i jej składniki - co zawierają?

Cynamon to przyprawa kuchenna otrzymywana z wysuszonej kory cynamonowca. Występuje w dwóch postaciach: starty na proszek lub w niewielkich kawałkach zwiniętych w rulonik. Cynamon ma kolor rdzawy, a dzięki zawartości olejku cynamonowego charakterystyczny słodkavo-korzenny, lekko piekący smak i silny aromat. Obecnie wyciągi z cynamonu stosuje się przy regulacji procesów trawiennych, nadmiernej fermentacji oraz rozwoju bakterii i grzybów. Dodatkowo w okresie grypy i przeziębienia można stosować napary z dodatkiem cynamonu oraz innych składników. Olejek i korę cynamonowca wykorzystuje się w przemyśle farmaceutycznym i kosmetycznym. Istotne jest też jego zastosowanie w cukrzycy i insulinooporności – cynamon poprawia wrażliwość tkanek na insulinę i poprawia gospodarkę węglowodanową poprzez wpływ na obniżenie stężenia glukozy we krwi.

Kardamon znany jest od tysięcy lat, stosowano go nie tylko jako przyprawę, ale także lekarstwo na ból brzucha, nudności i

wymioty. W Egipcie używano nasion do odświeżania oddechu. Kardamon ma ostry, korzenny, słodki i piekący smak oraz cytrynowo-imbriowy zapach, dzięki czemu pobudza apetyt. W związku z tym polecany jest niejadkom. Poza tym zawarte w kardamonie olejki eteryczne działają rozkurczająco na żołądek i pobudzają wydzielanie soków trawiennych, dlatego powinny po niego sięgać osoby z problemami trawiennymi i niezłym żołądkiem.

Goździki mogą wykazywać działanie nie tylko antybakteryjne, ale również antypasożytnicze, antywirusowe i antygrzybicze, mogą również działać pobudzająco na wydzielanie soków trawiennych. Spożycie goździków może wpływać na obniżenie poziomu cholesterolu oraz cukru we krwi dlatego też, zaleca się, aby niniejsza przyprawa stanowiła element diety osób zmagających się z zaburzeniami w obrębie układu sercowo-naczyniowego oraz z cukrzycą. Warto również wiedzieć, iż dzięki antyoksydantom zawartym w goździkach, możliwe staje się usunięcie z organizmu nadmiaru wolnych rodników, a tym samym wsparcie układu immunologicznego.

Imbir już od wieków uznawany był za roślinę o niezwykłych właściwościach przeciwzapalnych oraz rozgrzewających. Co ważne, imbir w swoim składzie zawiera prawie 3% olejków eterycznych, które odpowiedzialne są nie tylko za niezwykle walory smakowe niniejszej rośliny, ale przede wszystkim za zaskakujące właściwości zdrowotne. Ekstrakt pochodzący z niniejszej rośliny wykazuje właściwości przeciwbakteryjne i skutecznie oddziałuje na zwalczanie bakterii bytujących w jamie ustnej. W związku z tym, odpowiednie dbanie o zdrowie swoich zębów, jak również wprowadzenie imbiru do zdrowej diety, może sprzyjać zmniejszeniu ryzyka wystąpienia chorób przyzębia w przyszłości. Warto również wiedzieć, że imbir ceniony jest także ze względu na swoje właściwości przeciwzapalne i antyoksydacyjne.

Pieprz czarny jest wyrazisty, ostry i palący, ale też lekko słodkawy. Pieprz rozgrzewa, podkreśla przemianę materii i działa bakteriobójczo.

Przeciwwskazania dotyczące spożywania mieszanki do kawy i herbaty

W większości przypadków spożywanie mieszanki do kawy i herbaty jest całkowicie bezpieczne dla naszego zdrowia. Niemniej jednak, istnieją pewne przeciwwskazania związane z jej stosowaniem. Mieszanka do kawy i herbaty składa się z przypraw zawierające silne olejki eteryczne, które mogą podrażniać układ trawienny lub być odpowiedzialne za wywoływanie reakcji alergicznych. Dlatego też, zaleca się, aby wprowadzać mieszankę do kawy i herbaty do swojej diety stopniowo, obserwując przy tym reakcje organizmu.

Mieszanka do kawy i herbaty - cena

Mieszanka do kawy i herbaty sprzedawana jest w opakowaniach o wadze **100 gramów**. Za niniejszy produkt zapłacimy około **7,00 złotych**. Warto przy tym pamiętać, że cena kawy zielonej uzależniona jest od promocji aktualnie obowiązujących na stronie producenta oraz/lub dystrybutora.

Odpowiadamy na najczęściej zadawane pytania dotyczące mieszanki do kawy i herbaty

Pytanie 1: Gdzie kupić mieszankę do kawy i herbaty? Najnowszy produkt marki VIVIO możemy kupić w renomowanych internetowych sklepach ze zdrową żywnością. Ponadto, mieszanki do kawy i herbaty warto poszukać w stacjonarnych punktach sprzedaży marki VIVIO.

Pytanie 2: Jak odpowiednio przechowywać mieszankę do kawy i herbaty? Zapewnienie odpowiednich warunków przechowywania mieszanki do kawy i herbaty wpływa na zachowanie przez nią cennych dla zdrowia właściwości. Dlatego też, warto pamiętać, że mieszankę przypraw należy chronić nie tylko przed wilgocią, ale również szkodliwym działaniem promieni słonecznych. W związku z tym, mieszankę do kawy i herbaty najlepiej jest trzymać w szafce kuchennej.

Pytanie 3: Jak właściwie stosować mieszankę do kawy i herbaty? Mieszankę do kawy i herbaty należy dodawać do gorących napojów: kawy, herbaty czy kakao. Po dodaniu dobrze zamieszać. Na początek wystarczy szczypta aby nasze kubki smakowe zapoznały się z nowym smakiem. Po pierwszej próbie można dodawać mniej lub więcej przyprawy, według naszego gustu.

Pytanie 4: Czy mieszankę do kawy i herbaty można podawać dzieciom? Mieszankę nie zaleca się podawać małym dzieciom ze względu na silny aromat i smak przypraw. Starsze dzieci, jeśli smak mieszanki przypadnie im do gustu, mogą ją spożywać.

Pytanie 5: Czy osoby zmagające się z problemem cukrzycy mogą spożywać mieszankę do kawy i herbaty? Osoby zmagające się z problemem cukrzycy mogą spożywać mieszankę do kawy i herbaty. Mieszanka nie wpływa na poziom cukru

we krwi, a przy tym zapewnia doskonałe uczucie rozgrzania i pobudzenia.