

Egészség

Az ecet egészséges! – Az ecetsavnak köszönhetően

Tanulmányok kimutatták, hogy az ecet csökkentheti a vércukorszintet étkezés előtt és utána.

Az ecet biológiailag értékes és aktív összetevője az ecetsav, amely megakadályozza a különböző szénhidrátlebontó emésztő enzimek - beleértve az amiláz, szacharáz, maltáz és laktáz - tevékenységét. Ez oda vezet, hogy amint ecet kerül a bélbe, a cukor és keményítő felszívódás nélkül halad át az emésztőrendszeren. Az ecet így fejt ki jótékony hatását a vércukorszintre.

Alma balsamecet - a természet csodája

Az alma balsamecetet gyakran nevezik a "természet csodájának". A legegészségesebb élelmiszerek közé tartozik, különösen, ha az almát, tiszta környezetben termesztik, frissen szedik és dolgozzák fel és utána az ecet részére elég időt hagynak az éréshez. Ezek a feltételek a tölgyfahordóban érlelt Waldburg Balsam Alma esetében garantáltak.

A "almában gazdag" almaecet rendszeres fogyasztása - evése vagy ivása - támogatja az emésztésünket, segít szabályozni a testsúlyunkat, és pozitív hatással van a vérnyomásunkra. Az almaecet arról is ismert, hogy hozzájárul az egészséges bőr fenntartásához.

Az almaecet az egészséges ecetsav mellett más egészségjavítókat is tartalmaz:

- **Enzimek:** Az enzimek olyan kémiai anyagok, amelyeket a testünk maga is termel, a testünkben végbemenő létfontosságú kémiai reakciók támogatásához és erősítéséhez.
- **Kalcium:** A kalcium szükséges az idegrendszerünk impulzusainak vezetéséhez, amelyek, többek között az izmok összehúzódásáért felelősek, a kalcium az egészséges csontozat kialakításában is fontos szerepet játszik.
- **Vas:** A vas nélkülözhetetlen nyomelem, a vas a legfontosabb feladata az oxigén kötése a vörsvértestek hemoglobinjához. Így szállítható az oxigén a tüdőhólyagocskákból a véráramon keresztül a sejtekhez.
- **Magnézium:** A magnézium egy olyan ásvány, amely különösen fontos a szív egészségének megőrzéséhez.



WALDBURG Balsam Almás-balzsamecet

Tölgyfahordóban érlelt ecetspecialitás

A VOM FASS - manufaktúrájában saját recept alapján sűrített almaléből és almaecetből készül. Ez az ecet saláta dresszingekhez éppúgy megfelel, mint szószok vagy marinádok ízesítéséhez.

Tippünk:

Élvezze ásványvízzel felöntve üdítőitalként.

Almás-citromos saláta öntet

Hozzávalók:

2 ek. VOM FASS Waldburg tölgyfahordóban érlelt almás balzsamecet
3 ek. „Peponé”, extra szűz VOM FASS olívaolaj
1 tk. közepesen erős mustár
néhány csepp VOM FASS citromos olívaolaj
só és bors
1 ek. friss zöld fűszernövény

Elkészítés:

A hozzávalókat egy habverővel, vagy egy konyhai robotgéppel alaposan összekeverjük.

A megmosott és lecsepegtetett salátát hozzáadjuk. Ez a dresszing alkalmas minden leveles salátához, még reszelt sárgarépával vagy paprikával, stb. kiegészítve is.

