

پودرانبه

دانستنی‌های مفید برای فروش



مقدمه:

ادویه انبه یا پودرانبه از جمله ادویه های طعم دهنده ای است که این روزها در غذاهای ایرانی نقش پررنگ تری دارد و جای خود را در سفره های ایرانی باز کرده است، این ادویه با طبع گرم و خشک خود در واقع از انبه نرسیده و سبز و ترش درست می شود و علاوه بر طعم فوق العاده، سرشار از فواید مختلف هم هست و ارزش غذایی بالایی دارد.

این ادویه سرشار از ویتامین ث، آ، ب و د است، پلی فنل و کاروتنوئیدهای مخصوص خود را دارد و سرشار از پتاسیم، مس و آمینواسیدهای مختلف است، خاصیت آنتی اکسیدانی این ادویه برای افزایش سلامت بدن اهمیت دارد و امگا3 و امگا6 موجود در آن برای بدن مفید است.

موارد مصرف:

- بهبود هضم غذا
- درمان یبوست
- درمان نفخ
- تقویت دستگاه گوارش
- پیشگیری از بیماری های قلبی
- بهبود سیستم ایمنی
- بهبود بینایی
- سلامت پوست
- پیشگیری از سرطان
- کاهش ابتلا به آسم
- لاغری با پودر انبه

اقدامات احتیاطی و مضرات:

مزاج این میوه و پودر آن بسیار گرم است و به همین جهت می‌تواند باعث ایجاد مشکل در برخی افراد بخصوص افرادی که مزاج گرم دارند شوند، این پودر هنگام ابتلا به آلرژی یا آگزما نباید بیش از حد مصرف شود و حتی برای افراد معمولی که مزاج گرم دارند می‌تواند باعث ایجاد حساسیت، جوش، خارش پوستی، دمل و عطسه شود، افرادی که بیماری‌های مختلفی دارند و یا از داروی خاصی استفاده می‌کنند قبل از مصرف حتما باید با پزشک مشورت کنند.

شرایط و نحوه نگهداری:

بهترین مکان برای نگه داری این ادویه در یخچال است، می توانید از مکان خنک و خشک و دور از تابش مستقیم نور خورشید هم برای نگهداری از این ادویه استفاده کنید، علاوه بر این از ظرفی با درب محکم برای نگه داری این ادویه استفاده کنید.

ویترین
مارکت™



دریافت مشاوره خرید و استعلام قیمت

مشتاق همراهی با کسب و کار شما هستیم

۰۲۱۲۲۹۸۶۳۵۶ | ۰۲۱۲۸۴۲۷۰۳۵ | ۰۹۱۲۴۳۵۷۰۳۵