

Kuzu Biologico 100 g

EAN: 8436032153421 FABRICANTE: MIMASA



Kuzu è la radice lavorata della Pueraria Thumbergiana o Pueraria Hirsuta Matsum, tradizionalmente utilizzata per combattere disturbi intestinali, febbre, debolezza e stanchezza.

DESCRIPCIÓN



Questo alimento salutare proviene dall'isola di Kyushu, più precisamente dalla prefettura di Kagoshima, dove viene coltivato da più di 100 anni. Oggi in questa zona viene prodotto il 90% del kuzu giapponese. Il kuzu biologico di Mimasa viene preparato a partire da radici di età compresa tra 5 e 10 anni e del peso di circa 10 kg, caratteristiche ideali per una produzione della migliore qualità.

È importante garantire la purezza del kuzu rispetto alle imitazioni moderne a base di maranta, patate dolci o farina di mais, che sono più economiche, ma non producono gli effetti del prodotto genuino. Il nostro kuzu biologico Mimasa è di alta qualità e consistenza compatta. Inoltre, la sua purezza e il colore bianco intenso sono esclusivi del nostro kuzu biologico, risultato della qualità della radice e delle tecniche tradizionali utilizzate per realizzarla.

Preparazione del kuzu

La preparazione del kuzu di oggi non è cambiata quasi per secoli. Le radici, che possono raggiungere anche i due metri di lunghezza affondate nel terreno, vengono raccolte durante l'inverno. Una volta raccolte, le radici di kuzu vengono macinate e poi lavate più volte con acqua fredda per ripulirle dalle impurità finché l'acqua non diventa limpida. Infine bisogna lasciare riposare il kuzu per un mese e mezzo.



Kuzu Biologico 100 g

EAN: 8436032153421 FABRICANTE: MIMASA



In sintesi, la sua preparazione consiste nell'isolare gli amidi, eliminare fibre e impurità, e infine asciugarlo all'aria aperta.

Applicazioni salutari del kuzu biologico

Il decotto di Kuzu è stato tradizionalmente utilizzato per favorire la traspirazione e alleviare la febbre in caso di raffreddore o influenza. I bambini hanno una natura yang, quindi il carattere neutro del kuzu è molto adatto.

Questo alimento sano attira l'acqua in eccesso dall'intestino e lo lubrifica. Inoltre, favorisce un buon livello della flora intestinale, migliora i sintomi di diarrea e stitichezza e ripristina la forza dell'intestino in modo che possa recuperare i movimenti peristaltici. Per questo motivo è particolarmente indicato in caso di stitichezza dell'intestino dilatato per eccesso di caffè, zucchero, bevande artificiali e frutta.

Kuzu dà un grande sollievo in caso di gastroenterite o quando lo stomaco non tollera liquidi o solidi. In caso di ulcera allo stomaco, lo strato gelatinoso protegge le pareti dello stomaco e favorisce la guarigione dell'ulcera dopo alcune settimane.

Potere rilassante del kuzu biologico

In Giappone il kuzu viene utilizzato come rilassante muscolare e stimolante della circolazione sanguigna, alleviando così la tensione muscolare. Questo condimento contiene isoflavonoidi, quindi aiuta con problemi legati ai vasi sanguigni cerebrali come mal di testa, affaticamento degli occhi, ronzio nelle orecchie, irritazione, insonnia, ecc. Inoltre il suo consumo contribuisce alla stabilizzazione del sistema nervoso vegetativo. Il Kuzu è efficace anche nel ridurre le convulsioni e gli spasmi nei bambini e la rigidità negli anziani, poiché rilassa il sistema nervoso parasimpatico.

Gli isoflavoni del kuzu rilassano la tensione nei vasi sanguigni, riducendo di conseguenza la pressione sanguigna. Inoltre, è efficace nella prevenzione degli attacchi cardiaci, rilassando il circuito arterioso, da un lato, e attivando la circolazione sanguigna, dall'altro. Secondo uno studio dei Proceeds of the National Academy of Science pubblicato nel 1993, l'estratto di kuzu è un'alternativa naturale nel trattamento della dipendenza dall'alcol e dal tabacco, interrompendo il consumo di entrambi.

Radici e altre piante

Le radici e altre piante contengono molteplici proprietà benefiche per l'organismo. Una corretta preparazione nel modo più tradizionale garantirà la massima qualità di questi alimenti.

VALORI NUTRIZIONALI



Kuzu Biologico 100 g

EAN: 8436032153421 FABRICANTE: MIMASA



- Energia-kJ1433
- Energia (kcal)337
- Grassi (g)0,0
- Carboidrati (g)84,1
- - Zuccheri (g)0,0
- Proteine (g)0,0
- Sodio (g)0,018
- Sale0,04

FORMA DI CONSUMO

Il Mimasa kuzu si prepara diluendo due cucchiaini in un bicchiere di acqua fredda e poi facendolo bollire per circa cinque minuti, fino ad acquisire una consistenza gelatinosa, incolore o rosata e quasi trasparente. Successivamente viene condito con Tamari biologico o Tamari-shoyu biologico. Nelle preparazioni culinarie viene utilizzato come addensante naturale per il suo sapore insapore. Può quindi essere diluito anche in acqua fredda e aggiunto negli ultimi minuti di cottura di zuppe, verdure, stufati, crostate di verdure o dolci (stendendolo sulla loro superficie prima di infornare).

INGREDIENTI

Kuzu è la radice di Pueraria Thumbergiana e Pueraria Hirsuta Matsum.

