

## Kuzu Orgânico 100 g

EAN: 8436032153421 FABRICANTE: MIMASA



*Kuzu é a raiz processada da Pueraria Thumbergiana ou Pueraria Hirsuta Matsum, tradicionalmente utilizada para combater distúrbios intestinais, febre, fraqueza e fadiga.*

### DESCRIPCIÓN



Este alimento saudável vem da ilha de Kyushu, especificamente da província de Kagoshima, onde é cultivado há mais de 100 anos. Hoje, 90% do kuzu japonês é produzido nesta área. O kuzu biológico da Mimasa é elaborado a partir de raízes entre os 5 e os 10 anos e com peso aproximado de 10kg, características ideais para uma produção da melhor qualidade.

É importante garantir a pureza do kuzu em comparação com as imitações modernas à base de araruta, batata doce ou farinha de milho, que são mais baratas, mas não produzem os efeitos do produto genuíno. Nosso kuzu orgânico Mimasa é de alta qualidade e textura firme. Além disso, a sua pureza e cor branca intensa são exclusivas do nosso kuzu biológico, resultado da qualidade da raiz e das técnicas tradicionais utilizadas na sua produção.

#### Preparação de kuzu

A preparação do kuzu de hoje quase não mudou durante séculos. As raízes, que podem atingir até dois metros de comprimento cravadas no solo, são colhidas durante o inverno. Depois que as raízes do kuzu são coletadas, elas são moídas e depois lavadas várias vezes com água fria para limpá-las de impurezas até que a água saia limpa. Por fim, é preciso deixar o kuzu descansar por um mês e meio.



## Kuzu Orgânico 100 g

EAN: 8436032153421    FABRICANTE: MIMASA



Em resumo, seu preparo consiste em isolar os amidos, eliminar fibras e impurezas e, por fim, secar ao ar livre.

### Aplicações saudáveis de kuzu orgânico

A decocção de Kuzu tem sido tradicionalmente usada para promover a transpiração e aliviar a febre quando você está resfriado ou gripado. As crianças têm uma natureza yang, então o caráter neutro do kuzu é muito adequado.

Este alimento saudável retira o excesso de água dos intestinos e os lubrifica. Além disso, promove um bom nível da flora intestinal, melhora os sintomas de diarreia e prisão de ventre e restaura a força do intestino para que recupere os movimentos peristálticos. Por esse motivo, é especialmente indicado para prisão de ventre do intestino dilatado por excesso de café, açúcar, bebidas artificiais e frutas.

Kuzu proporciona grande alívio em casos de gastroenterite ou quando o estômago não tolera líquidos ou sólidos. Nos casos de úlcera estomacal, a camada gelatinosa protege as paredes do estômago e ajuda a cicatrizar a úlcera após algumas semanas.

### Poder relaxante do kuzu orgânico

No Japão, o kuzu é usado como relaxante muscular e estimulante da circulação sanguínea, aliviando assim a tensão muscular. Este tempero contém isoflavonóides, por isso auxilia em problemas relacionados aos vasos sanguíneos cerebrais, como dor de cabeça, cansaço visual, zumbido nos ouvidos, irritação, insônia, etc. Além disso, o seu consumo contribui para a estabilização do sistema nervoso vegetativo. Kuzu também é eficaz na redução de convulsões e espasmos em crianças e na rigidez em idosos, pois relaxa o sistema nervoso parassimpático.

As isoflavonas do kuzu relaxam a tensão nos vasos sanguíneos, o que conseqüentemente reduz a pressão arterial. Além disso, é eficaz na prevenção de ataques cardíacos, ao relaxar a artéria alça, por um lado, e ativar a circulação sanguínea, por outro. Segundo estudo da Proceeds of the National Academy of Science publicado em 1993, o extrato de kuzu é uma alternativa natural no tratamento da dependência de álcool e tabaco, interrompendo o consumo de ambos.

### Raízes e outras plantas

As raízes e outras plantas contêm múltiplas propriedades benéficas para o corpo. O preparo adequado da forma mais tradicional garantirá a mais alta qualidade desses alimentos.

### VALORES NUTRICIONAIS



## Kuzu Orgânico 100 g

EAN: 8436032153421 FABRICANTE: MIMASA



- Energia-kJ1433
- Energia (kcal)337
- Gordura (g)0,0
- Carboidratos (g)84,1
- - Açúcares (g)0,0
- Proteínas (g)0,0
- Sódio (g)0,018
- Sal0,04

### FORMA DE CONSUMO

O Mimasa kuzu é preparado diluindo duas colheres de chá num copo de água fria e depois fervendo durante cerca de cinco minutos, até adquirir uma consistência gelatinosa, incolor ou rosada e quase transparente. Depois é temperado com Tamari orgânico ou Tamari-shoyu orgânico. Em preparações culinárias, é utilizado como espessante natural devido ao seu sabor insípido. Assim, também pode ser diluído em água fria e adicionado nos últimos minutos de cozedura de sopas, legumes, ensopados, tartes de legumes ou bolos (espalhar na superfície antes de levar ao forno).

### INGREDIENTES

Kuzu é a raiz da Pueraria Thumbergiana e da Pueraria Hirsuta Matsum.

