



Co je to ?

Jde o fermentovanou zeleninu za pomoci bakterií mléčného kvašení.

Patří mezi pět **nejzdravějších potravin** na světě. Kimchi je korejským pokrmem oblíbeným po celém světě.



Chuť ?

IÚnikátní a výrazná. Je dána druhem zeleniny, množstvím soli, cukru nebo česneku a především délkou fermentace, která chuť prohlubuje. Co je však přítomné vždy, je **kyselá a pronikavá chuť.**

Co obsahuje ?

Spoustu vitamínů (A, B12, B2, C, A)

Minerální látky (vápník, železo, selen)

Bakterie mléčného kvašení (laktobacily, důležité pro naše trávení a imunitu!)

Antioxidanty, antivirotika a řadu dalších prospěšných látek.

Kde pomáhá ?

Díky vysokému obsahu pro tělo nezbytných látek přispívá k vitalitě organismu a dlouhověkosti.

Udržuje mozek v dobré kondici.

Obnovuje střevní mikroflóru a tím zvyšuje imunitu.

Objednat můžete na www.chillimat.cz
Možnost pravidelných dodávek se slevou minimálně 15%
Koupit můžete na našich partnerských prodejnách



dodejte svému jídlu i tělu živiny