

Vinaigre de cidre bio

Jardin BIO étic



Tipo de producto

Vinaigre de cidre, Condimento ecológico

Composición

Vinaigre de cidre bio no pasteurizado, 100% origen Francia.

Indicaciones

Ideal para perfumar vinagretas y aderezar salsas, agregando un delicioso sabor afrutado a las preparaciones culinarias. También se utiliza para diversos fines de bienestar y como ayuda en el hogar. Algunos beneficios asociados incluyen el fomento de la digestión, la regulación del azúcar en la sangre, propiedades antimicrobianas y el apoyo a la pérdida de peso, además de mejorar el brillo del cabello.

Posología

Para uso culinario, se utiliza al gusto. Para usos de bienestar, se sugiere diluir una cucharada en un vaso grande de agua y beber aproximadamente 20 minutos antes de las comidas principales. La dosis máxima recomendada es de dos cucharadas al día. Después de la ingestión, es importante enjuagar la boca y cepillarse los dientes unos 30 minutos después para prevenir la erosión del esmalte dental.

Precauciones

Conservar al abrigo de la luz y el calor. Es normal el desarrollo de un sedimento o 'madre del vinagre', lo cual no altera las cualidades del producto. Para consumo interno, siempre debe diluirse para proteger el esmalte dental.

Contraindicaciones

El consumo de vinagre de sidra puede estar contraindicado en casos de inflamación del estómago (gastritis), reflujo gastroesofágico (RGO) o úlceras de estómago. Un consumo excesivo podría agravar la osteoporosis. Se recomienda consultar a un médico o farmacéutico en caso de duda.

Datos técnicos

EAN	3307131002208
Formato	Botella de vidrio
Tipo	Vinaigre de cidre, Condimento ecológico
Peso / Volumen	75 cl (750 ml)
Apto para	Apto para vegetarianos y veganos, y para consumidores de productos ecológicos.

País de origen	Francia
Laboratorio	Léa Nature
Nº Registro	

*** Información técnica destinada a profesionales. Basada en el etiquetado visible del producto.*

ROAN LOGISTIC
TU ALMACÉN DIETÉTICO
DE CONFIANZA 