

FICHAS DE INGREDIENTES AMIGOS



VINAGRE
DE
UMEBOSHI



VINAGRE DE UMEBOSHI

ES UN VINAGRE QUE SE GENERA EN LA PRIMERA PARTE DEL PROCESO DE FERMENTACIÓN DE LAS CIRUELAS UMEBOSHI. POR ELLO POSEE GRAN PARTE DE LAS PROPIEDADES DE DICHAS CIRUELAS, MUY VALIOSAS EN ORIENTE. TIENE UN SABOR SALADO Y ÁCIDO A LA VEZ, LO QUE LE CONFIERE UN GRAN VALOR PARA LA ELABORACIÓN DE MUCHOS PLATOS.

BENEFICIOS DEL VINAGRE DE UMEBOSHI

TIENE GRAN PODER ALCALINIZANTE.

POSEE GRANDES CANTIDADES DE ÁCIDO CÍTRICO.

DESINTOXICANTE.

AYUDA A REGULAR LOS NIVELES DE COLESTEROL.

MEJORA EL FUNCIONAMIENTO DE HÍGADO Y RIÑONES.

RICO EN CALCIO, HIERRO Y MAGNESIO

EQUILIBRA EL TRANSITO INTESTINAL

MÁS SOBRE EL VINAGRE DE UMEBOSHI

SU SABOR LE HACE INTERESANTE EN MUCHOS PLATOS, YA QUE DA SABOR SALADO SIN NECESIDAD DE AÑADIR SAL.

ES IDEAL PARA REALIZAR MACERADOS EN CRUDO YA QUE ACELERA EL PROCESO.

MUY UTILIZADO EN LA GASTRONOMÍA ASIÁTICA

