

Μελινα Μελασα



Μάθετε για τη Μελάσα

Η Melina είναι αγνή μελάσα από ζαχαροκάλαμο, ένα 100% φυσικό προϊόν. Παρασκευάζεται με την παλιά παραδοσιακή συνταγή η οποία της προσδίδει τη μοναδική στο είδος της εξαιρετική γεύση, διατηρώντας παράλληλα αναλλοίωτα όλα τα θρεπτικά της συστατικά. Είναι γλυκαντική ουσία ιδανική για να αντικαταστήσετε τη ζάχαρη ή το μέλι. Περιέχει πολλά ανόργανα και οργανικά στοιχεία φυτικής προέλευσης, τα οποία γι' αυτό το λόγο είναι πλήρως αφομοιώσιμα και αβλαβή για τον οργανισμό. Έχει αφαιρεθεί η ζάχαρη και δεν περιέχει καμία λιπαρή ουσία συνεπώς έχει πολύ λίγες θερμίδες (περίπου 25 ανά κάθε κουταλιά του γλυκού) και περιέχει φυσικά σάκχαρα που στις συνιστώμενες ποσότητες αφομοιώνονται πλήρως από τον οργανισμό.

Η μελάσα Melina περιέχει σίδηρο, ασβέστιο, μαγνήσιο, κάλιο, νάτριο, φώσφορο, δηλαδή μέταλλα απαραίτητα για τον οργανισμό και αποτελεί ένα από τα καλύτερα φυσικά συμπληρώματα διατροφής στον κόσμο. Εκτός αυτού, θωρακίζει τον οργανισμό με ολικές πολυφαινόλες, ισχυρά αντιοξειδωτικά γνωστά για την αντικαρκινική τους δράση.

Είναι ευεργετική και απαραίτητη για άτομα με στίγμα μεσογειακής αναιμίας ή χαμηλό αιματοκρίτη καθώς βοηθάει στην επαναφορά του σιδήρου, του αιματοκρίτη και της φερριτίνης στα φυσιολογικά επίπεδα, χωρίς χημικές ουσίες.

Είναι ιδανική για την περίοδο της έμμηνου ρύσης, της εγκυμοσύνης, του θλασμού και της εμμηνόπαυσης όπου ο γυναικείος οργανισμός χρειάζεται περισσότερο σίδηρο και ασβέστιο.

Εξαφανίζει την ωχρότητα του προσώπου και τους μαύρους κύκλους γύρω από τα μάτια (που οφείλονται στην έλλειψη σιδήρου και καλίου) μόνο με δυο κουταλάκια ημερησίως μέσα σε 2 με 3 εβδομάδες. Επίσης επαναφέρει τη φυσική ομορφιά επαναδραστηριοποιώντας και ενισχύοντας τη σπαργή του δέρματος, δηλαδή την ενυδάτωση των κυττάρων του δέρματος άρα και τη φυσική τους αναγέννηση. Συνεπώς βοηθάει και στην επούλωση των σημαδιών του προσώπου, που δημιουργούνται από την ακμή σε αγόρια και κορίτσια σε σύντομο χρόνο.

Δεν παχαίνει γιατί περιέχει φυσικά σάκχαρα με 0% λιπαρά που στις συνιστώμενες ποσότητες (2 κουταλάκια ημερησίως) αφομοιώνεται πλήρως από τον οργανισμό. Έτσι είναι κατάλληλη για όσους κάνουν δίαιτα αφού περιέχει όλα τα απαραίτητα στοιχεία και την ενέργεια που έχει ανάγκη ο οργανισμός με πολύ λίγες θερμίδες. Επίσης βοηθά στο πρόβλημα της ανορεξίας γιατί αποτρέπει μόνιμες ορμονικές και οργανικές βλάβες, αφού παρέχει στον οργανισμό τα απαραίτητα μεταλλικά στοιχεία που λείπουν.

Η καθημερινή χρήση της Melina μπορεί να δώσει λύση στο πρόβλημα της δυσκοιλιότητας. Ενισχύει τη μνήμη και βοηθάει τη σωστή ανάπτυξη των ιστών και οστών των παιδιών. Βοηθάει σε προβλήματα τριχόπτωσης που προέρχονται από έλλειψη σιδήρου καθώς και στην αντιμετώπιση της στυτικής δυσλειτουργίας. Μπορεί να ληφθεί άφοβα από έγκυες αλλά και

βρέφη.

Η μελάσα, πέρα όλων των ευεργετικών ιδιοτήτων της έχει γλυκαιμικό δείκτη 55. Έτσι μπορεί να ανακουφίσει τις απαγορεύσεις ή τους περιορισμούς σχετικά με τους «γλυκούς πειρασμούς» στη ζωή ενός διαβητικού και να αποτελέσει έναν «γλυκό σύμμαχο» του. Υπερτερώντας της μαλτοδεξτρίνης (150), της γλυκόζης (100), του σιροπιού καλαμποκιού (75), της λευκής ζάχαρης (65) αλλά και του μελιού (50-75), η μελάσα, με την αργή μεταβολική αποδέσμευσή της, δεν ανεβάζει τα επίπεδα του σακχάρου όσο οι παραπάνω υδατάνθρακες, ενισχύοντας την ήδη αξιόλογη θέση της ανάμεσα στις 9 κορυφαίες τροφές του πλανήτη. Τα σάκχαρα και η φρουκτόζη που περιέχει λόγω του ότι λαμβάνονται στη φυσική τους μορφή είναι πολύ εύκολα αφομοιώσιμα από τον οργανισμό γι' αυτό και μπορεί να συμπεριληφθεί στο διαιτολόγιο ατόμων με σακχαρώδη διαβήτη με τη συμβουλή διατροφολόγου – ιατρού.

Είναι ωμή και δεν περιέχει θείο ή γλουτένη.

Δεν αποτελεί φάρμακο αλλά φυσικό συμπλήρωμα. Η συμβουλή γιατρού είναι απαραίτητη για αντιμετώπιση κάθε σοβαρής πάθησης.

Είναι ιδανική για μαγειρική, ζαχαροπλαστική χρήση, σαλάτες, σάλτσες. Συνδυάζεται άριστα με παγωτό, γιαούρτι, χυμούς, καφέ κ.α.

Τρόποι Χρήσης

Η Melina είναι ιδανική για ζαχαροπλαστική και μαγειρική χρήση. Η Melina είναι τόσο γευστική ώστε αν θέλετε μπορείτε να τη φάτε πολύ ευχάριστα ακόμα και σκέτη.

Μπορείτε να την προσθέσετε στο γάλα, το τσάι ή άλλα αφεψήματα, τον καφέ, σε χυμούς, επάνω σε γιαούρτι, στο παγωτό σαν σιρόπι, σε φρουτοσαλάτες και φρούτα, σε λουκουμάδες ή τηγανίτες, ή ακόμα και να φτιάξετε γρανίτα.

Στη ζαχαροπλαστική απαιτείται περίπου η μισή ποσότητα σε σχέση με την ποσότητα ζάχαρης που αναφέρεται στη συνταγή. Μπορείτε να φτιάξετε κουλουράκια, μελομακάρονα κ.α.

Στη μαγειρική μπορείτε να φτιάξετε ντρέσινγκ για σαλάτες, καραμελωμένα κρεμύδια, μαρινάδες, σάλτσα BBQ, να την προσθέσετε σε κόκκινες σάλτσες, σε ψητά κ.α.

Στο πρωινό, σε corn flakes ή müsli, σε φρυγανιά με φυστικοβούτυρο ή όπου αλλού σας οδηγήσει η φαντασία σας.

Τρόποι Χρήσης

Η Melina είναι ιδανική για ζαχαροπλαστική και μαγειρική χρήση. Η Melina είναι τόσο γευστική ώστε αν θέλετε μπορείτε να τη φάτε πολύ ευχάριστα ακόμα και σκέτη.

Μπορείτε να την προσθέσετε στο γάλα, το τσάι ή άλλα αφεψήματα, τον καφέ, σε χυμούς, επάνω σε γιαούρτι, στο παγωτό σαν σιρόπι, σε φρουτοσαλάτες και φρούτα, σε λουκουμάδες ή τηγανίτες, ή ακόμα και να φτιάξετε γρανίτα.

Στη ζαχαροπλαστική απαιτείται περίπου η μισή ποσότητα σε σχέση με την ποσότητα ζάχαρης που αναφέρεται στη συνταγή. Μπορείτε να φτιάξετε κουλουράκια, μελομακάρονα κ.α.

Στη μαγειρική μπορείτε να φτιάξετε ντρέσινγκ για σαλάτες, καραμελωμένα κρεμύδια, μαρινάδες, σάλτσα BBQ, να την προσθέσετε σε κόκκινες σάλτσες, σε ψητά κ.α.

Στο πρωινό, σε corn flakes ή müsli, σε φρυγανιά με φυστικοβούτυρο ή όπου αλλού σας οδηγήσει η φαντασία σας.