

BÁSICO



Malanga

¿Qué es?

Es una raíz tropical rica en almidones, parecida a la yuca o al ñame.

Beneficio:

Es fácil de digerir y muy buena para personas con problemas digestivos o alergias al gluten.

Shoyu

¿Qué es?

Salsa de soya fermentada tradicional japonesa.

Beneficio:

Aporta probióticos naturales que ayudan a la flora intestinal.

Cedrón de la casa

¿Qué es?

Infusión hecha con hojas de cedrón, una planta aromática.

Beneficio:

Tiene efecto relajante y ayuda a dormir mejor, propiedades digestivas: facilitan la digestión y reducen la incidencia de flatulencias y cólicos. efectos antiinflamatorios: ayudan a aliviar el dolor leve asociado a molestias musculares o articulares. riqueza en antioxidantes protegen las células del daño oxidativo, promoviendo una mejor salud a largo plazo

Pomada de THC Y CBD

¿Qué es?

Macerado en aceites naturales a base de THC, CBD y Tepezcohuite

Beneficio:

Analgésico, desinflamatorio, repara piel desde el tejido mas expuesto al tejido interno, resequedad, quemaduras, llagas y dolores musculares

Crucetillo

¿Qué es?

Bebida artesanal elaborada a partir del fruto del crucetillo, una planta silvestre.

Beneficio:

Se le atribuyen propiedades digestivas cuando se consume con moderación es utilizado para contrarrestar el envenenamiento por mordedura o piquete de animal ponzoñoso.

Miel de Abeja

¿Qué es?

Sustancia dulce producida por las abejas a partir del néctar de las flores.

Beneficio:

Es antimicrobiana y ayuda a calmar la garganta.

Sal de Mar

¿Qué es?

Sal obtenida por evaporación natural del agua de mar, sin refinar.

Beneficio:

Contiene minerales traza como el magnesio, beneficiosos para la salud.

Miso

¿Qué es?

Pasta fermentada de soya, típica de la cocina japonesa.

Beneficio:

Rico en enzimas y probióticos que fortalecen el sistema inmunológico, es un condimento utilizado en la macrobiótica, usado en la cocina curativa desinflama, se utiliza para casos de acidez.

Gomasio

¿Qué es?

Mezcla de sal marina con semillas de sésamo tostadas.

Beneficio:

Aporta calcio y grasas saludables, ideal para sazonar sin exceso de sal.

