



DINKELKLI

Om produkten

Ett relativt syraneutralt & grovt kruskamalt kli av dinkelvetekornets skal, som utgör ett utmärkt komplement till modern mat, då det "joggar tarmen" samt tar ut tungmetaller & jämnar ut sockernivåerna i blodet. Dessutom innehåller det mängder av hälsovitala ämnen, och kan ses som ett klorofyllrikt mineral och vitamintillskott.

Produktegenskaper

Redan vid 40 års ålder kan man se tarmfickor hos människor som äter fiberfria / fiberfördärvade livsmedel. Dock kan detta tillstånd återställas vid 4-6 månaders kontinuerligt kliintag. Av kli tillverkas vissa tarmbakterier, som t ex Bifidus. Kli ger också kortkedjiga fettsyror som sätter igång så kallad celldöd hos eventuella cancerceller i tarmen. Dinkelvete innehåller för övrigt vattenlösligt gluten till skillnad mot vanligt vete som innehåller fettlösligt. Prova fram skillnaden i det fall du till exempel är glutenallergiker.

Användning

Dinkelkli är en bra hjälp vid tarmrelaterade olägenheter som exempelvis tarmfickor, ljumskbråck, prostatabesvär, blindtarmsinflammation, trötthet i rygg och svank, ojämn avföring, ojämt sinnelag, tarmförträngningar samt förstoppningar på grund av bindvävsbildningar efter misslyckade operationer m.m. Om du till exempel fryser mycket kan det vara ett tecken på dålig jäsprocess i tjocktarmen, som ska släppa in ljummet vatten i blodet. Tag hand om tarmen - jogga den!

Innehåll

13 gram protein, 5 gram fett, 1 gram mättat fett, 25 gram kolhydrater, 38 gram fibrer, folsyra, järn, zink, kalcium, med flera mineraler.

Kuriosa

Tips: Tillverka gärna din egen kliströare av exempelvis en liten kryddbuk, som ju är lätt att ta med och strö på all mat som saknar alternativa fibrer, såsom kokta grönsakerägg, kött, fisk, ost, potatismos, såser, sylt, tofu, högvärmebakat bröd, pannkakor, ärtsoppa, efterrätter m.m. Listan kan göras lång!

Tarmjogga i stället för att tarmslappa. Kliet kan du också använda i din musli, eller i redning av såser, soppor och grytor etcetera.