

اکسترتک زعفران گرید نقره ای معادل 3/5 گرم زعفران

ترکیبات: زعفران و آب مقطر
نحوه نگهداری: لطفا در جای خنک و دور از نور خورشید نگهداری شود.

فواید اکسترتک زعفران

دارای بیشترین میزان 3 ماده ارزشمند زعفران:

1. کروستین که رنگدانه اصلی زعفران است
2. پیکروکروستین که طعم اصلی زعفران است
3. سافرانال که عطر اصلی زعفران است

مقرون به صرفه بودن: با رنگ، طعم و عطر بالای اکسترتک زعفران میتوانی از 2 تا 3 قطره ی آن برای تهیه یک لیوان شیر زعفرانی یا نوشیدنی زعفرانی استفاده کنی.

استفاده آسان: درایر، امکان ریختن مقدار دلخواه اکسترتک زعفران را به صورت کنترل شده می دهد.

در حین پخت و پز یا قبل از سرو بر روی برنج، مرغ، ماهی و سایر غذاها چند قطره اکسترتک زعفران بریزی. می توانی رنگ زیبایی به ماست یا انواع دسرها و شیرینی ها بدهی.

صرفه جویی در زمان: در حقیقت این محصول زعفران آماده ی مصرف است چون نیازی به پودر کردن و دم کردن زعفران نداری. اکسترتک زعفران این امکان را به شما می دهد که حتی در محل کار، سفر و خارج از خانه از عطر و رنگ زعفران لذت ببرید. همیشه یک شیشه اکسترتک زعفران همراه خود داشته باشید.

روش مصرف: قبل از استفاده خوب تکان دهید. چند قطره اکسترتک زعفران تروند در نوشیدنی، غذا یا دسر مورد علاقه خود بریزید و نوش جان کنید.

4 یا 5 قطره را روی برنج پخته شده یا خورش های پخته شده بریزید. شما می توانی مقدار را مطابق با نوع غذا تغییر دهید.

برای جلوگیری از آلزایمر و فراموشی روزانه یک یا دو قطره از اکسترتک زعفران را به مدت 8 هفته استفاده کنید.

معروفترین خاصیت زعفران نشاط آوری است. این ادویه گرانبها که هم اکنون بصورت اکسترتک زعفران با بالاترین خواص ممکن از زعفران، در دست شماست باعث می شود لیخند روی لب شما بیاید و یک روز کسل کننده را تبدیل به یک زمان شاد کند چون تغییر را از درون شما آغاز میکند. چند قطره از اکسترتک زعفران را در آب بریزید و میل کنید.

اگر ماست و سایر لبنیات در رژیم غذایی روزانه شماست برای اصلاح مشکلات گوارش می توانی چند قطره اکسترتک زعفران روی آن بریزید و رنگ، عطر و طعم منحصر بفردی را تجربه کنید.

مقادیر زیاد آنتی اکسیدان در اکسترتک زعفران سبب شده که در صنایع دارویی، بخصوص در داروهای پیشگیری و درمان سرطان کاربرد فراوان داشته باشد.

یکی از مهم ترین خواص اکسترتک زعفران افزایش قوای جنسی است پس بهتر است همیشه یک شیشه اکسترتک زعفران به عنوان چاشنی روی میز غذا داشته باشید و بصورت روزانه مصرف کنید.

سایر اکسترتک ها:

اکسترتک زعفران

اکسترتک زعفران با سافرانال (عطر) بالا

اکسترتک گل رز

اکسترتک گل رز و زعفران

اکسترتک هل

اکسترتک هل و زعفران

اکسترتک زنجبیل

اکسترتک زنجبیل و زعفران

اکسترتک آویشن

اکسترتک آویشن و زعفران





Saffron Extract (Silver Grade) equal to 3.5gr of Saffron

- ▶ **Ingredients:** Saffron & Distilled Water
- ▶ **How to Store it:** Please keep in cool a place and away from sunlight.

- ▶ **The advantages of saffron extract:**

Extraordinary color, taste and aroma: Effective substances of saffron includes

1. Crocin, which is the main pigment of saffron
2. Picrocrocin, which is the main taste of saffron
3. Safranal, which is the main aroma of saffron

Being economical: The high rate of color, flavor and aroma of Saffron Extract, you can use 2 or 3 drops of it to prepare a glass of Saffron milk or Saffron drink.

Easy to use: dropper of extract allows you to pour the desired amount of Saffron Extract in a controlled manner.

While cooking or before serving, pour a few drops of Saffron Extract on rice, chicken, fish and other foods.

You can give a beautiful color to yogurt or all kinds of desserts and sweets.

Your time will be saved, you don't need to powder and brew Saffron. In fact, this Saffron product is ready to use.

Saffron Extract allows you to enjoy the aroma and color of Saffron even at work, traveling and outside the home. Always have a jar of Saffron Extract with you.

- ▶ **How to use:** Shake well before use. Pour a few drops of Tarvand Saffron Extract into your favorite drink, food or dessert and enjoy.

Pour 4 or 5 drops over cooked Rice or Kholesht (dish of meat and vegetables served with rice). You can change the amount of Extract according to the type of food.

To prevent **Alzheimer** and forgetfulness, use one or two drops of Saffron Extract daily for 8 weeks.

The most famous property of Saffron is **Mood lifter**. This expensive spice, which is now in your hand in the form of Saffron Extract with the highest amounts of Saffron properties, will bring you smile and turn a dull day into a happy time because it starts the change from your inside. Pour a few drops of Saffron Extract in water and drink it.

If you have yogurt and other dairy products in your daily diet, you can pour a few drops of Saffron Extract on it to improve **Digestive problems** and experience the unique color, aroma and taste.

Alot mount of **Antioxidants** in Saffron Extract has made it widely used in the pharmaceutical industry, especially for the prevention and treatment of cancer.

One of the most important properties of Saffron Extract is to increase **Sexual power**, so it is better to always have a Saffron Extract as a seasoning on the dining table and consume it daily.

Other Extracts:

Saffron Extract
Safranal Extract
Rose Extract
Rose and Saffron Extract
Cardamom Extract
Cardamom and Saffron Extract
Thyme Extract
Thyme & Saffron Extract
Ginger Extract
Ginger & Saffron Extract





シルバーグレードのサフランラエキスはサフラン3.5gに相当

- ▶ 原材料: サフラン、蒸留水
- ▶ 保存方法: 直射日光の当たらない涼しい所に保存してください。
- ▶ サフランエキスの使用メリット:
 - サフランの三つの貴重な成分を多量含む:
 - クロシン (**crocin**): サフランの色素の主成分
 - ピクロクロシ (**Picrocrocin**): サフランの味の主成分
 - サフラナール (**Safranal**): サフランの香りの主成分
 - お求めになりやすい価格: サフラン エキスは色、味と香りが素晴らしいからこそ、サフランミルクやサフランドリンクを作るのに、**2 ~ 3** 滴だけが十分です。
 - 使いやすい: スポイトで好きなだけサフランエキスを注いでできます。
 - 調理中またはよそう前に、ライス、チキン、魚と他の食品にサフランエキスを数滴注ぎます。ヨーグルトとあらゆる種類のデザートやスイーツに美しい色をつけてできます。
 - 時間を節約します。サフランエキスをパウダーにして醸造する必要がありません。実際に、サフランエキスはすぐに使用できます。
 - サフランエキスにより、仕事や旅行中、家の外でもサフランの香りとお色を享受できます。常にサフランエキスの瓶を持って行きなさい。
 - アルツハイマー病を防ぐのに、**8週間**、毎日サフランエキスを **1 ~ 2** 滴使用します。
 - サフランのもっとも有名な特徴は、超高揚感のあるものとなっています。この貴重なサフランエキスは、あなたの気分をリフレッシュし、疲れを取り除き、あなたを幸せにしてくれます。
 - 毎日の食事にヨーグルトや乳製品を使用する場合は、それにサフランエキスを数滴入れると、消化の問題を修正し、独特の色、香りと味を享受できます。
 - サフランエキスは、大量の抗酸化物質があるから、癌の予防と治療を含む製薬業界の面で幅広く使用されています。
 - サフランエキスの最も重要な特性の一つは、性的力を高めることです。ですから、食卓に調味料として、サフランエキスの瓶を置いて、毎日使用してください。

その他の抜粋:

サフランエキス
 サフラナルエキス
 ローズエキス
 バラとサフランのエキス
 カルダモンとサフランエキス
 タイムエキス
 タイム&サフランエキス
 ショウガエキス
 シンジャー&サフランエキス





Safranextrakt der Qualität Silber enthält 3,5 Gramm Safran

- ▶ **Inhaltstoffe:** Safran und destilliertes Wasser
- ▶ **Aufbewahrung:** An einem kühlen, vor Sonnenlicht geschützten Ort aufbewahren.

▶ Die Vorteile von Safranextrakt

Der Extrakt enthält die höchste Konzentration von 3 wertvollen Inhaltsstoffen des Safrans:

1. Crocin, das wichtigste Pigment des Safrans
2. Picrocrocin, das Hauptaroma des Safrans
3. Safranal, der wichtigste Duftstoff von Safran

Erschwinglichkeit: Dank der Farbe, des Geschmacks und des Aromas des Safranextrakts reicht es aus, 2 bis 3 Tropfen davon zu verwenden, um ein Glas Safranmilch oder Safrangetränk zuzubereiten.

Einfache Anwendung: Mit dem Tropfer lässt sich die gewünschte Menge des Safranextrakts kontrolliert einfüllen.

Beim Kochen oder vor dem Servieren ein paar Tropfen Safranextrakt auf Reis, Hühnchen, Fisch und andere Speisen tropfen. Auch Joghurt oder alle Arten von Desserts und Süßspeisen erhalten damit eine schöne Farbe.

Man spart Zeit und muss den Safran nicht mühsam pulverisieren und aufbrühen. Dieses Safranprodukt ist nämlich gebrauchsfertig.

Das Safranextrakt ermöglicht es Ihnen, das Aroma und die Farbe von Safran auch bei der Arbeit, auf Reisen und außerhalb des Hauses zu genießen. Haben Sie immer ein Glas mit Safranextrakt dabei.

- ▶ **Anwendung:** Schütteln Sie es vor dem Gebrauch gut. Einige Tropfen Tarvand Safranextrakt in Ihr Lieblingsgetränk, -gericht oder -dessert geben und anschließend genießen.

4 oder 5 Tropfen über gekochten Reis oder Eintöpfe geben. Man kann die Menge je nach Art der Speise verändern.

Um Alzheimer und Gedächtnisschwäche vorzubeugen, sollte man 8 Wochen lang täglich ein bis zwei Tropfen des Safranextrakts einnehmen.

Die berühmteste Eigenschaft von Safran ist seine erfrischende Wirkung. Dieses kostbare Gewürz, das Sie jetzt in Form von Safranextrakt mit den höchstmöglichen Eigenschaften von Safran in der Hand halten, wird Ihnen ein Lächeln ins Gesicht zaubern und einen trüben Tag in eine fröhliche Zeit verwandeln, denn es beginnt die Veränderung von innen heraus. Geben Sie ein paar Tropfen Safranextrakt in Wasser und trinken Sie es.

Falls Sie täglich Joghurt und andere Milchprodukte zu sich nehmen, können Sie ein paar Tropfen Safranextrakt darauf geben, um Verdauungsprobleme zu beheben und die einzigartige Farbe, das Aroma und den Geschmack zu erleben.

Aufgrund des hohen Anteils an Antioxidantien im Safranextrakt wird dieser in der pharmazeutischen Industrie häufig verwendet, insbesondere zur Vorbeugung und Behandlung von Krebs. Eine der bedeutendsten positiven Auswirkungen von Safranextrakt ist die Steigerung der Potenz, weshalb es besser ist, immer ein Glas Safranextrakt als Gewürz auf dem Esstisch stehen zu haben und es täglich zu konsumieren.

Andere Auszüge:

Safran-extrakt
 Safranal-Extrakt
 Rosen-Extrakt
 Rosen- und Safranextrakt
 Kardamom-Extrakt
 Kardamom- und Safranextrakt
 Thymian-Extrakt
 Thymian- und Safranextrakt
 Ingwer-Extrakt
 Ingwer- und Safranextrakt



خلاصة الزعفران من الجودة المستوية يعادل 3.5 جرام من الزعفران

المكونات: زعفران و ماء مقطر
طريقة الحفظ: يرج الحفظ في مكان بارد بعيدًا عن أشعة الشمس.

فوائد خلاصة الزعفران

يحتوي على أعلى كمية من 3 مواد قيمة من الزعفران:

1. كروسين وهو الصباغ الرئيسي للزعفران
2. البيكروكروسين وهو النكهة الأساسية للزعفران
3. السافرانال وهو الرائحة الرئيسية للزعفران

كونه اقتصادياً: مع لون وطعم ورائحة خلاصة الزعفران، يمكنك استخدام 2 إلى 3 قطرات منه لتحضير كوب من حليب الزعفران أو مشروب الزعفران.

سهل الاستخدام: تتيح لك القطارة سكب الكمية المطلوبة من خلاصة الزعفران بطريقة محكمة. أثناء الطهي أو قبل التقديم، اسكب بضع قطرات من خلاصة الزعفران على الأرز والدجاج والأسماك والأطعمة الأخرى.

يمكنك إضفاء لون جميل على الزبادي أو جميع أنواع الحلويات والحلويات. سيتم حفظ وقتك، لن تحتاج إلى سحق الزعفران ونقعه. في الواقع، الزعفران جاهز للاستهلاك. يسمح لك خلاصة الزعفران بالاستمتاع برائحة ولون الزعفران حتى في العمل والسفر وخارج المنزل. احتفظ دائماً بوعاء من خلاصة الزعفران معك.

طريقة الاستخدام: رُج جيداً قبل الاستخدام. أضف بضع قطرات من خلاصة الزعفران المجفف إلى مشروبك أو طعامك أو حلوياتك المفضلة واستمتع بها.

صب 4 أو 5 قطرات فوق الأرز المطبوخ أو المرق. يمكنك تغيير الكمية حسب نوع الطعام. للوقاية من مرض الزهايمر والنسيان، استخدم قطرة أو قطرتين من خلاصة الزعفران يوميًا لمدة 8 أسابيع. أشهر خصائص الزعفران هو التنشيط. هذه البهارة الثمينة المتاحة الآن في يدك على شكل خلاصة الزعفران بأعلى خصائص الزعفران الممكنة حيث ستجلب الابتسامة على وجهك وتحول يومًا مملاً إلى وقت سعيد لأنه يبدأ التغيير من داخلك. ضع بضع قطرات من خلاصة الزعفران في الماء واشربه. إذا كان لديك الزبادي والمنتجات الألبان الأخرى في نظامك الغذائي اليومي، يمكنك وضع بضع قطرات من خلاصة الزعفران عليها لتصحيح مشاكل الجهاز الهضمي لكي تجرب اللون والرائحة والمذاق الفريد. الكمية الكبيرة من مضادات الأكسدة الموجودة في خلاصة الزعفران جعلت منها تستخدم على نطاق واسع في صناعة الأدوية وخاصة في الوقاية من السرطان وعلاجه. من أهم خصائص خلاصة الزعفران هو زيادة القوة الجنسية، لذلك من الأفضل دائماً أن يكون لديك برطمان من خلاصة الزعفران كتوابل على مائدة الطعام وتناوله يوميًا.

مقتطفات أخرى:

- خلاصة الزعفران
- خلاصة السافرانال
- خلاصة الزعفران
- خلاصة الزعفران و الزعفران
- خلاصة الزنجبيل و الزعفران
- خلاصة الزنجبيل
- خلاصة الورد
- خلاصة الورد و الزعفران
- خلاصة الهيل
- خلاصة الهيل و الزعفران

