



ציר עצמות בקר - סיפור של חדשנות מסורתית

מהמטבח הקדום - ישירות לצנצנת שלך

לפני שהעולם הכיר את אבקות המרק, מונוסודיום גלוטמט והאוכל המהיר - היה הציר. בכל תרבות, בכל יבשת, הוא היה הבסיס: נוזל הזהב שהחזיק משפחות בריאות, העניק עומק טעמים לתבשילים, וחיצק את הגוף בתקופות של חולשה או מחלה.

במשך אלפי שנים בושלו עצמות על להבה עדינה במשך שעות ארוכות, בשיטה שהפיקה מכל עצם את עוצמת הערכים התזונתיים - קולגן, מינרלים, חומצות אמינו - וכל זה בצורה טבעית, נקייה ומלאה חיים.



איך נולד הציר שלי?

אחרי שנים של ליווי מטופלים בתזונה קטוגנית ושיקומית, הבנתי שציר עצמות הוא לא "עוד מרכיב" - אלא תומך תזונה וכלי ריפוי עוצמתי, שיכול להוות בסיס לבריאות טובה יותר, שיקום מערכת העיכול וחיזוק מערכות הגוף כולן.

בחרתי לעבוד עם עצמות בקר איכותיות בלבד, מבקר שגדל בתנאים נאותים, ולהקפיד על תהליך בישול ארוך, איטי ומדויק 30 - שעות של מיצוי עמוק שמוציא מהעצם כל ערך תזונתי אפשרי. בהתחלה, בישלתי עשרות ליטרים במטבח הביתי שלי וחלמתי לפצח את המשוואה ולייצר כמות גדולה מבלי להתפשר על הערכים שלי!

- רצייתי נקי
- רצייתי הכי איכותי שאפשר
- רצייתי בישול ארוך וממצה
- ורצייתי תרמי - כזה שלא צריך קירור - שיטת שימור מסורתית עתיקה של מזון



מה מייחד את הציר שלי?

- ציר נקי - רק עצמות בקר, ללא ירקות ותבלינים. ללא סוכרים, ללא שמנים מזוככים, ללא חומרים משמרים
- בישול 30 שעות - מיצוי מלא של כל המינרלים, הקולגן וחומצות האמינו - לעומת מרק רגיל שמבושל שעות ספורות בלבד
- לא "ציר שפים" - רוב הצירים הקולינריים נועדו להוסיף טעם לתבשילים, ולא נבנים כבסיס תזונתי מרפא. הציר שלי נוצר קודם כל לשיקום ובריאות, עם עומק טעם שבא מהטבע עצמו ומטכניקת בישול נכונה
- שימור טבעי בעיקור - מאפשר חיי מדף ארוכים ללא צורך בקירור, כך שהציר זמין לך בכל רגע, גם ללא מקרר
- אריזה בזכוכית, יתרון אקולוגי ואפשרות לשימוש משני

למה לצרוך ציר עצמות?

- בריאות ושיקום מערכת העיכול והמעיים - הציר מזין את הגוף בקולגן, ג'לטין, סידן, מגנזיום, אשלגן, כונדרואיטין, גלוקוזאמין וחומצות אמינו חיוניות כמו גליצין, פרולין וארגינין. הוא מסייע בשיקום רירית המעי, מפחית דלקתיות, תומך במערכת החיסון ומחזק את העצמות.
- אנרגיה וחיוניות - משפר רמות אנרגיה, תורם לריכוז, תומך במערכת ההורמונלית ומסייע בחילוף חומרים תקין.
- יופי טבעי - משפר את מראה העור, מחזק שיער וציפורניים, ותורם לאנטי-אייג'ינג טבעי מבפנים.
- עומק טעמים - הציר מעניק לכל מרק, רוטב או תבשיל עומק ועושר שקשה להשיג בדרך אחרת - בלי תוספים, בלי קיצורי דרך.

איך לשתות אותו?

מומלץ לצרוך כוס חמה אחת ביום, על בטן ריקה בבוקר, כדי למקסם את הספיגה ולתת לגוף זריקת הזנה מיידית. אפשר לשתות כמו תה, או לשלב בבישול - אך כמשקה עצמאי, הוא מעניק את התמיכה הטובה ביותר למערכת העיכול והחיסון.

הבחירה המושכלת בצנצנת זכוכית

כמו שהציר שלי נקי, כך גם האריזה. בחרתי בצנצנת זכוכית - לא רק כי היא יפה, אלא כי היא בטוחה לבריאות, אינה מגיבה עם התכולה (אין מיגרציה כמו בין פלסטיק לשומן), ושומרת על הטעם



והערכים בדיוק כפי שיצאו מהסיר. הצנצנת נאטמת בשיטה עתיקה של עיקור - טכניקת שימור טבעית, המייתרת כל צורך בחומרים משמרים. כך נשמר הציר בצורה מושלמת, עם חיי מדף ארוכים, ללא צורך בקירור, מבלי לוותר על איכות או ניקיון.

מי אני?

נעים מאוד, ענת פרנק - יועצת לבריאות מטבולית, מומחית לתזונה קטוגנית ושיקומית, מייסדת האקדמיה לבריאות מטבולי IMHA ובעלת מעדנית "אוכל אמיתי". הציר הזה נולד מתוך האמונה שבריאות אמיתית מתחילה במטבח, עם חומרי גלם אמיתיים, ותהליכים שמכבדים את הגוף ואת המסורת.

ציר עצמות בקר הוא הבסיס התזונתי - ריפוי, טעם, וערך בריאותי אמיתי - בצנצנת אחת.

סימן תזונתי ב-100 גרם

56	אנרגיה (קלוריות)
4.4	סך השומנים (גרם)
	מחוסר:
1.4	חומצות שומן רוויות (גרם)
0.0	חומצות שומן טראנס (גרם)
4	כולסטרול (מ"ג)
200	נתרן (מ"ג)
0.2	סך הפחמימות (גרם)
	מחוסר:
0.2	סוכרים (גרם)
3.8	חלבונים (גרם)

אחסון: המוצר מוכן לשתיה. יש לשמור את הצנצנת בטוהר בסמפורות החדר. לאחר הפתיחה יש לשמור בקירור. תוקף מוצר אסוס 24 חודשים. לאחר פתיחה תוקף 7 ימים בקירור. אינו דורש הקפאה.

כשאני שותה ציר עצמות בקר מזין, גופי מועשר ומתמלא אנרגיות וחינויות מבריאה. נחל הפלאים הזה הנו תומך תזונה עוצמתית הנחשב למזון עשיר במינרלים, קולגן, חומצות אמינו הכרחיות ועוד. עוזר לטיפוח מראה העור ושקיום מערכת העיכול, המעי ודיוקן מערכת החיסון.

רכיבים: מים, עצמות מח, גרד גזירים מבקר מרעה הגדל בחקן מחמיר.

אופן השימוש: מומלץ לשחות טס בבוקר על בטן ריקה, לחמם, לנבל, איך שאוהבים. או להעשרות מאכלים בבישול.

אוכל אמיתי REAL FOOD by Anat Frank

מקור לחלבון, מינרלים וקולגן

מ"ל 340

BEEF BONE BROTH

קטגורי + פליאו + דל פחמימה + נלא סוכר

רציים לדעת עוד? סרקו את הברקוד

0 693493 223492

חפשו "אוכל אמיתי" Real Food 1-052-359-8640 REALFOOD.CO.IL