

Cooking

죽염

Bamboo Salt

厨宝竹盐

厨宝竹盐的特点

- ~ 抗菌性保持食物新鲜度，使食物不容易腐败或变质，而且能保持它的新鲜口味。
- ~ 使烹饪的食物更加美味可口，而且烹调时不需加入任何的调味素或味精。
- ~ 碱性食盐，尤其对酸性或高蛋白食物，能中和其酸性，对平衡体内酸碱值和尿酸过多者，尤其见效！
- ~ 含有80种矿物质，能补充人体内因蔬菜水果的种植采用化学肥而缺乏的矿物质，尤其是对人体非常重要的微量元素。
- ~ 是天然的抗氧化物(ORP -200mV)，能化解食物中的有毒物质，农药，化学物质和重金属等。

厨宝竹盐，烹出原味，是万众期待的厨房之宝！

Uniqueness of Cooking Bamboo Salt

- ~ Antibiotic Bamboo Salt to maintain freshness.
- ~ Presenting greater taste, even without other seasoning.
- ~ Alkaline salt to neutralize acidous toxic.
- ~ Contains up to 80 varieties of mineral to replace nutrition lost due to use of chemical fertilizer during plantation.
- ~ High oxidization resistance level(ORP -200mV) to detox polluted materials.

Cooking Bamboo Salt, your choice for healthier future!

 ant2u.com
healthy & success

ANT2U.COM INTERNATIONAL SDN. BHD.
(849689-H)

Head Office :
22, Lorong Jelawat 11, Jalan Sungai Abong,
84000 Muar, Johor, Malaysia.

Tel : +6 06-951 9001
Fax : +6 06-954 9001

www.ant2u.com

