



BE-BIO-02  
EU Agriculture



# CressanIndian

## Javaanse kurkuma in een buitengewone mix met waterkersmaceraat

Javaanse kurkuma (*Curcuma xanthorrhiza*) – ook Javaanse geelwortel, zedoarwortelstok of Temoe Lawak genoemd – kent een traditioneel gebruik in Indonesië en Thailand. Het speciale aan CressanIndian is dat de gevriesdroogde wortelstok van deze kurkuma opgelost zit in Cressana's waterkersmaceraat. Het maceraat is nog verrijkt met een wortelmaceraat, rietsuikermelasse, een vleugje venkel en oregano, gemalen paranoten, lijnzaad en pompoenpitten.



**CRESSANA**<sup>®</sup>



Verpakking: 360 ml  
Gebruik: ½ tot 2 koffie-  
lepels per dag, Oplossen  
in lauwe thee, soep  
of bouillon.

Waterkers- en wortelmaceraat (bereid met extra virgin kokosolie), aangevuld met gevriesdroogd kurkumapoeder (Curcuma xanthorrhiza), paranoten, lijnzaad, pompoenpitten, rietsuikermelasse, venkel en oregano.

## Wat is een maceraat?

Een maceraat wordt verkregen door een plant enige tijd te laten weken in een olie. De plant geeft dan haar vetoplosbare stoffen af aan de olie, waardoor een superieur gezondheidsproduct ontstaat. Cressana gebruikt hiervoor enkel hoogwaardige (ongeraffineerde) extra virgin kokosolie.

## Waarom is een maceraat met kokosolie zo uniek?

Kokosolie is rijk aan vetzuren met een middellange keten. In het Engels noemt men deze vetzuren "Medium Chain Triglycerides", afgekort als MCT's. MCT's hebben als eigenschap dat ze heel vlot in het lichaam worden opgenomen, veel vlugger dan vetzuren met een lange keten zoals bijv. linolzuur uit zonnebloemolie. Het unieke aan de MCT's uit een maceraat is dat ze dan dienst doen als draagstof om bioactieve stoffen uit de planten heel vlot in het lichaam te laten opnemen.

## Kurkuma bevordert de spijsvertering

Curcuma xanthorrhiza bevat meer etherische olie dan Curcuma longa. Daarom biedt deze Javaanse kurkuma een meer uitgesproken ondersteuning aan de spijsvertering, vooral na een vetrijke maaltijd. Javaanse kurkuma heeft namelijk een positieve invloed op de galblaas.

## Kurkuma helpt uw weerstand verhogen

Javaanse kurkuma helpt uw natuurlijke weerstand versterken. Deze kurkuma-soort is ook goed voor de darmflora, bijvoorbeeld op reis naar de tropen.

## CressanIndian levert een cocktail van antioxidanten

De vele ingrediënten van CressanIndian brengen een grote diversiteit aan inhoudsstoffen waaronder tal van antioxidanten. In zijn totaliteit draagt CressanIndian dan ook bij tot het behoud van gezonde cellen en weefsels.

## Optimale bewaring

Onze maceraten zijn gemaakt met extra virgin kokosolie. De ideale temperatuur voor gebruik is koele kamertemperatuur (18°C). Boven 25°C worden de maceraten vloeibaar.

## Top 3 van belangrijke toepassingen voor dit bijzonder kurkumapreparaat:

- 1 bevordert de spijsvertering en heeft een positieve invloed op de galblaas \*
- 2 helpt uw weerstand verhogen \*
- 3 aanvulling van antioxidanten

**CRESSANA**<sup>®</sup>

\*Javaanse kurkuma