

GOURMAZIA SCHISANDRA BERRY POWDER

(ORGANIC FIVE-FLAVOUR ADAPTOGEN)



ORIGIN & *Grade*



Derived from Schisandra chinensis berries grown on organic farms and harvested at peak ripeness before being sun-dried and milled into a fine powder. Known as the “five-flavour berry,” combining sweet, sour, salty, bitter and pungent tastes. Certified organic (non-USDA), non-GMO and vegan; processed in small batches to preserve adaptogenic qualities.

FLAVOR & AROMA

Tangy-sweet on the palate with layers of sourness, mild saltiness, subtle bitterness and a hint of spice. Complex flavour profile adds depth to beverages and recipes without overwhelming them.

BREWING & SERVING

Stir $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ teaspoon of powder into warm water, herbal tea or juice for a functional drink. Blend with honey to create a traditional omija-cha cordial or add to smoothies, yogurts and tonics for a five-flavour boost. Use in energy balls, chia puddings or sprinkle over fruit bowls for a tangy twist.

HEALTH BENEFITS

Traditionally used as an adaptogen to reduce fatigue, improve concentration and enhance resilience to stress.

Contains antioxidants and anti-inflammatory compounds that may protect the liver and support immune function.

May aid stamina and endurance when consumed regularly as part of a balanced lifestyle.

USAGE SUGGESTION

Pair with citrus juices or ginger for invigorating elixirs and mocktails.

Mix into herbal teas with lemon or hibiscus to complement its tart notes.

Incorporate into homemade granola, overnight oats or baked goods for added complexity.

STORAGE

Keep powder in a sealed container or resealable pouch in a cool, dry place away from direct sunlight. Use a dry spoon when scooping to maintain freshness and prevent clumping.

ผงเบอร์รี่แซนดราออร์แกนิก GOURMAZIA

เบอร์รี่हारसमुनไฟรปรับสมดุล

แหล่งกำเนิดและเกรด

ผลิตจากผล Schisandra chinensis ที่ปลูกแบบออร์แกนิก เก็บเกี่ยวเมื่อสุกแล้วตากแดดก่อนนำมาบดละเอียด เรียกอีกชื่อว่าผลไม้हारस รวมรสหวาน เปรี้ยว เค็ม ขม และเผ็ดไว้ในหนึ่งเดียว ได้รับการรับรองออร์แกนิก (ไม่ใช่ USDA), ปลอด GMO และเหมาะสำหรับวีแกน; แปรรูปในชุดเล็กเพื่อรักษาคุณสมบัติปรับสมดุล

รสชาติและกลิ่น

มีรสเปรี้ยวหวานพร้อมชั้นของรสเปรี้ยว เค็มอ่อน ๆ ขมเล็กน้อย และเผ็ดเบา โปรไฟล์รสชาติที่ซับซ้อนช่วยเพิ่มมิติให้กับเครื่องดื่มและสูตรอาหารโดยไม่กลบกลืนอื่น

วิธีชง

คนผง 1/4–1/2 ช้อนชาลงในน้ำอุ่น ชาสมุนไพร หรือน้ำผลไม้เพื่อเป็นเครื่องดื่มบำรุง ผสมกับน้ำผึ้งเพื่อทำเครื่องดื่ม omijaCha แบบดั้งเดิม หรือใส่ลงในสมูทตี้ โยเกิร์ต และโพนัค เพื่อเพิ่มรสहारस ใช้ในลูกพลังงาน (energy ball) พุดดิ้งเมล็ดเชีย หรือโรยบนผลไม้เพื่อเพิ่มความเปรี้ยว

ประโยชน์ต่อสุขภาพ

ใช้ในสมุนไพรศาสตร์ตะวันออกเป็นสมุนไพรปรับสมดุล ช่วยลดความเหนื่อยล้า เพิ่มสมาธิ และเสริมความทนทานต่อความเครียด มีสารต้านอนุมูลอิสระและต้านการอักเสบที่อาจช่วยปกป้องตับและสนับสนุนระบบภูมิคุ้มกัน อาจช่วยเพิ่มพลังและความอดทนเมื่อบริโภคเป็นประจำ ในวิถีชีวิตที่สมดุล

ข้อแนะนำในการบริโภค

ดื่มคู่กับน้ำมะนาวหรือน้ำขิงเพื่อเป็นเครื่องดื่มเสริมพลังที่สดชื่น ใส่ในชาสมุนไพรที่ผสมมะนาวหรือกระเจี๊ยบเพื่อให้เข้ากันกับรสเปรี้ยว ผสมในกราโนลา ข้าวโอ๊ตข้ามคืน หรือขนมอบเพื่อเพิ่มความซับซ้อนของรส

การเก็บรักษา

เก็บผงในภาชนะปิดสนิทหรือถุงซิปล็อกในที่แห้งและเย็น หลีกเลี่ยงแสงแดดโดยตรง ใช้ช้อนแห้งทุกครั้งเพื่อรักษาความสดและป้องกันการจับตัวเป็นก้อน

