

Rong nho tươi HASU

Rong nho tươi HASU được xử lý qua một quy trình khép kín nhằm loại bỏ các tạp chất và vi sinh vật biển trước khi đưa ra thị trường. Rong nho thương phẩm có thể giữ tươi đến 15 ngày trong môi trường thoáng mát. Đặc biệt, không cần giữ lạnh trong quá trình bảo quản như những loại rau xanh khác.

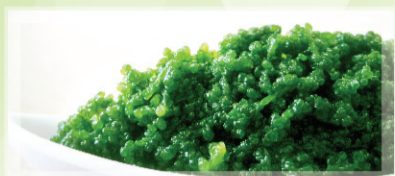


Rong nho ngâm KANO

Rong nho ngâm KANO được sản xuất từ rong tươi theo công nghệ tiên tiến giúp rong giữ nguyên chất lượng sản phẩm trong điều kiện nhiệt độ thấp.

Ở các vùng có nhiệt độ môi trường dưới 22°C, rong ngâm KANO là một sự thay thế hoàn hảo cho rong tươi HASU. Không những có thể bảo

quản lâu ở nhiệt độ thấp, rong ngâm KANO còn rất gọn nhẹ và tiện dụng. Sau khi ngâm vào nước sạch, 100g rong ngâm KANO sẽ nở ra từ 220-260g rong tươi.



Rong nho bột TAKARA

Rong nho bột TAKARA được tinh chế từ rong tươi nguyên chất dưới dạng bột thô và mịn để tăng tính tiện lợi trong việc nấu nướng và làm đẹp, mang đến một lựa chọn mới cho người sử dụng.



* Đặt mua hàng trực tuyến tại website www.isora.vn

Rong nho được trồng chủ yếu tại quần đảo Okinawa của Nhật Bản và một số vùng biển ở Đông Nam Á và Thái Bình Dương. Năm 2004, rong nho được di nhập từ Nhật vào Việt Nam và trồng thử nghiệm tại một số nơi ven biển miền Trung. Rong thương phẩm chủ yếu được xuất khẩu sang Nhật và một số nước châu Á.

Chất lượng của rong nho được quyết định bởi nguồn nước nuôi trồng và quy trình chế biến. Để đảm bảo sức khỏe của người tiêu dùng, rong nho thuộc thương hiệu ISORA được trồng tại vùng biển sạch của tỉnh Khánh Hòa dưới sự giám sát chặt chẽ của các chuyên viên kỹ thuật thuộc Viện Hải Dương học Nha Trang. Với quy trình nuôi trồng và chế biến nghiêm ngặt, rong nho ISORA đạt tiêu chuẩn vệ sinh, an toàn thực phẩm của thị trường trong nước và xuất khẩu.

Bí quyết sử dụng rong nho

- ❶ Để rong ở nơi thoáng mát, kín gió.
- ❷ Tránh ánh nắng trực tiếp và nhiệt độ cao.
- ❸ Không bảo quản rong tươi trong tủ lạnh.
- ❹ Ngâm rong khoảng 5 – 10 phút để giảm vị mặn của biển.
- ❺ Chỉ ngâm đủ lượng rong cần dùng, đậy kín nắp hộp.
- ❻ Để tăng độ giòn, ngâm rong trong nước đá hoặc để trên đá lạnh khi dùng.
- ❼ Không xào nấu trên lửa lớn để tránh rong bị teo nhỏ lại.
- ❽ Khi làm gỏi hay xà lách, trộn rong sau cùng và dùng ngay.

CÔNG TY CỔ PHẦN TIẾP THỊ VÀ PHÂN PHỐI CPE

Trụ sở chính: 39B Trường Sơn, P.4, Q.Tân Bình, TP.HCM | ĐT: (848) 62645204
Chi nhánh: 666/64/18 đường 3 Tháng 2, P.14, Q.10, TP.HCM | Fax: (848) 62645205
Hotline: 0904 97 31 97 | Email: sales@isora.vn | Website: www.cpe-corporation.com

ISORA
www.isora.vn



Món ngon, bổ dưỡng từ biển

Những điều thú vị về rong nho

Rong nho (sea grapes) là một loài rong biển quý, hiếm và có giá trị dinh dưỡng cao. Người Nhật gọi là umibudou (nho biển) bởi hình dáng đặc biệt của nó. Ở các nước Âu Mỹ, rong nho còn được gọi là green caviar (trứng cá hồi xanh).

Ngoài màu sắc và hình dáng đẹp mắt, rong nho còn chứa rất nhiều dưỡng chất nên được xem là một loại thực phẩm, dược phẩm quý và tốt cho sức khỏe.

Khác với các loại rau, quả trồng trên đất liền, rong nho có hàm lượng đạm, i-ốt, sắt, canxi, kali cao và rất giàu chất béo với nhiều axit béo không no có lợi cho hệ thần kinh, thị giác, não bộ và tim mạch như AA, LA, DHA, EPA và ALA.

Không chỉ làm đẹp da, bổ mắt, giải nhiệt, kháng viêm, rong nho còn ngăn ngừa một số bệnh lý nguy hiểm như ung thư, tiểu đường, tim mạch, cao huyết áp, viêm khớp và còn được xem là "khắc tinh" của bệnh bursitis, thiếu máu, béo phì và táo bón.

Với các nhãn hiệu HASU, KANO và TAKARA, ISORA là thương hiệu đầu tiên khuyến khích việc sử dụng rong nho biển tại Việt Nam với mong muốn góp phần nâng cao chất lượng cuộc sống qua những bữa ăn ngon và giàu dinh dưỡng.

Các lý do nên dùng rong nho

- ❶ **Chắc xương, khỏe khớp**
Rong nho giàu đạm, canxi và các axit béo không no thuộc nhóm omega 3 (DHA, EPA, ALA) ở dạng chất nhờn, có tác dụng chống viêm, tăng độ nhờn của khớp và giảm các triệu chứng viêm khớp.
- ❷ **Bổ mắt, khỏe tim**
Rong nho chứa các axit béo không no AA, LA, DHA, EPA và ALA có tác dụng tăng cường thị lực và trí nhớ, giảm cholesterol, ngăn ngừa các bệnh về tim mạch như đột quỵ, xơ vữa động mạch, nhồi máu cơ tim.
- ❸ **Ngừa cao huyết áp**
Rong nho giàu canxi, kali và vitamin C. 3 chất này là "khắc tinh" của chứng cao huyết áp.
- ❹ **Ngừa tiểu đường**
Với hàm lượng vitamin C phong phú, rong nho giúp cải thiện tình trạng và giảm thiểu các biến chứng của bệnh tiểu đường.
- ❺ **Phòng trị táo bón**
Chất đường trong rong nho có hàm lượng calo thấp, tạo điều kiện cho các vi khuẩn có lợi cho ruột phát triển, giúp tiêu hóa thức ăn và bài tiết chất cặn bã nhanh chóng nên có tác dụng ngừa táo bón, tiểu độc.
- ❻ **Ngừa bursitis**
Trong 100g rong nho có khoảng 1.9mg i-ốt. Với 30g rong nho mỗi ngày, có thể cung cấp đầy đủ lượng i-ốt cần thiết cho tuyến giáp, giúp phòng tránh bệnh bursitis cổ.
- ❼ **Đẹp da, mượt tóc**
Với hàm lượng vitamin A, C phong phú, rong nho có khả năng sản xuất collagen và chống oxy hóa nên được xem là mỹ phẩm thiên nhiên giúp cải thiện làn da, mái tóc và làm chậm quá trình lão hóa.
- ❽ **Ngừa béo phì**
Rong nho có ít đường nhưng giàu canxi, kali, kẽm, sắt, đạm thực vật, vitamin A, C và các axit béo không no có lợi nên được xem là một thực phẩm bổ dưỡng và an toàn cho người thừa cân hoặc ăn kiêng.

Rong nho với đời sống

Là một loại rau xanh từ biển, rong nho có ít chất bột đường nhưng rất giàu vitamin, sắt, canxi, đạm thực vật và axit béo không no có lợi cho cơ thể. Sự kết hợp thông minh giữa rong nho với nhiều loại thực phẩm khác tạo nên những món ăn ngon, lạ, đầy đủ dưỡng chất mà không dư thừa năng lượng, phù hợp cho cả người ăn kiêng, ăn mặn, ăn chay, trẻ em và người lớn tuổi.

Có nhiều cách thưởng thức rong nho như trộn gỏi, salad, ăn sống như một loại rau bình thường cùng với các loại nước chấm, nhúng lẩu, làm sinh tố, nước ép, hoặc ăn kèm với những món ăn khác...Tùy theo khẩu vị và sự sáng tạo của mỗi người, rong nho có thể được chế biến thành rất nhiều món ăn ngon, hấp dẫn và đẹp mắt.

Ngoài ra, rong nho còn được dùng để trang trí cho các món ăn hoặc làm mặt nạ dưỡng da.



Mực cuộn rong nho



Món chay cùng rong nho



Chè rong nho táo đỏ



Nước ép cà rốt - rong nho

* Tham khảo công thức chế biến các món ăn với rong nho tại website www.isora.vn