



¿Qué es "Shuwa-Saka San"?

¡Es la bebida saludable definitiva!

Tiene mil millones de bacterias beneficiosas, siempre listas para la disfrutar.

¡Nos limpian la vida tanto desde fuera como desde dentro!

- ✿ Nos llenan el tracto intestinal con mil millones de bacterias beneficiosas. Cuando se enriquece la "flora intestinal", se revitaliza el sistema inmunológico, la producción de sangre y la desintoxicación, y se ayuda la función cerebral.

- 😊 El cuerpo se sentirá limpio y refrescante. Te sentirás aún más alegre y lleno de energía.

- ☆ Los amigos de Mikusano Mitakara por el mundo siguen mejorándolo, añadiendo bacterias beneficiosas que viven en las hierbas medicinales.

Cuidar a Shuwa-Saka San

Lo mezclamos, agitando mucho con los ojos de éxtasis, la cara de éxtasis y el Makoto de éxtasis.

Les gusta muuuucho conversar contigo.

Díles: "¡muchas gracias por ser tan alegres!"

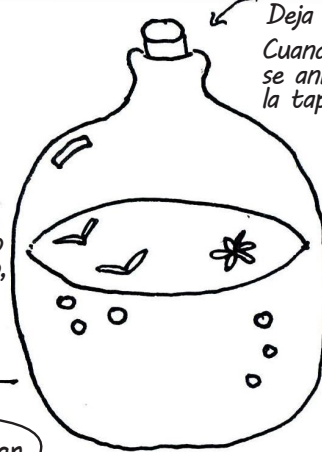
¡Sale muy delicioso si añades hierbas o hojas medicinales que te gusten!

Si echas la piel de fruta o flores, ¡se convierte en alcohol!

¡Empecemos a vivir juntos con Shuwa-Saka San!



Procura mantenerlo en un sitio caluroso, al sol.



Deja la tapa entreabierta. Cuando estas bacterias se animan en el recipiente, la tapa puede saltar.

¡Es muy fácil que se multipliquen!

Cómo multiplicar

Añadir agua y azúcar a la base Madre Shuwa-Saka San y colocarlo en un sitio caluroso.

Estándar Agua = de 4 a 5 dosis de agua por cada una de base Madre.
Azúcar = aproximadamente 50 gramos por litro.

☆ Recipiente

Un jarrón o botella transparente. Si lo pones en un recipiente azul, verde o uno que no tenga color (en este orden) sabrá aún mejor.

☆ Comida para Shuwa-Saka San

Agua agua natural (agua manantial, agua de pozo etc.)

Sal de vez en cuando una pizca de sal natural

Azúcar los productos no refinados. Lo más recomendable es azúcar de caña.

También, miel y fructosa etc.

El uso

Lo tomamos todos los días.

Cuando sepa ácido, ¡ya puedes saborearlo!

- ★ Mezcla Shuwa-Saka San, salvado de arroz y sal. Ya has conseguido la cama más deliciosa para encurtidos, el Nuka-Doko.

¡Incluso puedes usarlo para meter verduras ya!

- 😊 Es fácil de tomar para los niños pequeños.
 - Mezclando con leche de soja o zumo de frutas, ¡puedes hacer yogurt fácilmente! (leche de soja 9 : Shuwa aprx 1 durante un día o dos días en temperatura ambiente)
 - ¡A los niños les encanta el pan correoso y fresco de Shuwa-Saka!

- ◆ Si se ha convertido en alcohol o en vinagre, lo puedes usar para cocinar.

- ✿ Para la ducha, para la colada, para la piel y como un desodorante efectivo, para el mal olor de la cocina o el baño, o para jardinería, horticultura y más cosas...

¡Prueba varios usos!

Shuwa-Saka San es un gran amigo de cualquier tipo de VIDA

Siempre que pasamos Shuwa-Saka San a alguien, es desde el CORAZÓN. Cuando lo pasas a alguien, pídeles que compartan esta bebida preciosa con más gente **GRATUITAMENTE**.

