

상황버섯 30시간달임액

상황버섯차

상황버섯을 마시다

몸을 다스리는

한잔의 차

●●● 마 고

에필로그

몸은

늘 변화되고 있습니다.

일상 생활속에서 몸은

틀어지기도 하고

치유되기도 하는 과정을 되풀이합니다.

그러나,

속제처럼 해결되지 않은 몸의 문제들을

늘 안고 살아가야하는 것이 현대인의 삶입니다.

누구든지

노화라는 현상앞에서 자유로울 수 없습니다.

마고는

매일 마시는 차 한잔에 고민의 첫걸음을 내디디며

상황버섯이 가진 이로움을 오롯이 담아내고자

노력했습니다.

상황버섯차가

'몸을 다스리는 한잔의 차'로

자리매김하기를 바라는 마음입니다.



마 고

경기도 광주시 도척면 마도로 45-68 TEL. 070 4647 1415

※마고는 우리 민족의 생성신화라고 할수 있는 '마고신화'에서 따온 이름입니다.

유기농 상황버섯(국산) 추출액 100% [고형분 함량 0.05%]

01 마고 상황버섯차는 유기농 상황버섯을 사용합니다

지리산 산청 청정지역에 자리한 유기농 상황버섯 전문 생산농장인 지리산 상황보감 영농 법인의 상황버섯은 최적의 생육 환경에서 재배됩니다.

02 마고 상황버섯차는 소량생산합니다

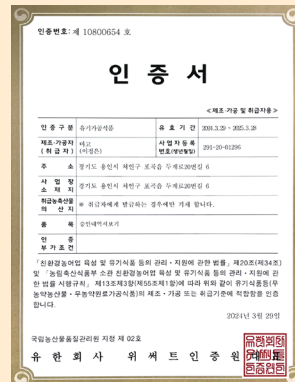
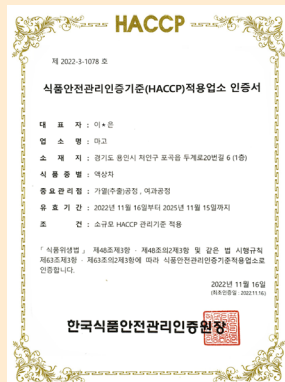
마고는 10여년간 상황버섯차만을 생산해온 기업입니다. 소량생산 된 제품이 소진이 된 후 다시 생산하는 방식을 고집하고 있습니다.

03 마고 상황버섯차는 상황버섯을 파쇄하여 달입니다

마고 상황버섯차는 상황버섯열수추출물의 효율을 높이기 위하여 상황버섯이 물과 만나는 표면적을 극대화시키는 공정으로 상황버섯을 파쇄하여 고온, 고압에서 30시간 이상달입니다. 그러므로 부드럽고 진하고 깊은 맛의 상황버섯차를 생산할 수 있습니다.

04 마고는 유기농 상황버섯추출액 100% 생산을 고집합니다

마고의 상황버섯차는 어떠한 첨가물없이 오로지 상황버섯만으로 100% 추출되었습니다.



01 상황버섯차 사용법

몸이 약하신 분들은 체온정도의 온도로 약간 따뜻하게 데워 드시면 좋습니다. 건강하신 분들의 경우 여름에는 상온정도의 온도로 드셔도 괜찮습니다. 그리고 겨울에는 약간 데워 드시는 게 몸에는 도움이 됩니다.

※ 약이나 차를 따뜻하게 데워 드시는 이유는 몸의 온도와 드시는 약차의 온도 차이로 인해 몸에서 생겨날 수 있는 에너지를 최소화 하고 흡수율을 높이기 위한 배려입니다.

상황버섯차의 음용횟수는 하루 1~3회정도를 드시면 됩니다.

※ 상황버섯차는 드시는 횟수를 늘리시더라도 몸에 부담을 주지 않습니다.

02 상황버섯차 활용

상황버섯차는 맛이 부드럽고 쓴맛이 없어서 응용하실 수 있는 범위가 다양합니다. 상황버섯차 이렇게 사용해보셔도 좋습니다.

- 1 밥 지으실 때 한 봉지 넣어보세요. 맛있는 상황밥을 드실 수 있습니다.
- 2 카레나 백숙, 찌개요리에 상황버섯차를 한 봉지 넣어 보세요. 또 다른 풍미의 감칠맛을 느낄 수 있습니다.
- 3 생수에 상황버섯차 한 봉지를 넣어서 희석해서 드셔 보세요. 생수를 드실 때와는 다른 상황수를 맛보실수 있습니다.
- 4 생활단식을 하시는 분들은 단식하실 때 상황버섯차를 드시면서 해보세요. 또 하나 단식의 즐거움이 됩니다.