

iKi beer is ontstaan in een Japans klooster. Het is verfrissend bier met groene thee en Yuzu. iKi is levend bier. Geen gepasteuriseerde pils, maar een ambachtelijk gebrouwen, bovengistend bier, dat doorrijpt na het bottelen. Het mooie van bovengistend bier is dat de smaak zich blijft ontwikkelen en dat de gezonde eigenschappen van de ingrediënten niet verloren gaan in het brouwproces, maar bewaard blijven in de fles. Wat dat betreft kun je iKi beter vergelijken met wijn, dan met pils.

Een gezonde bijkomstigheid van onze Japanse receptuur is dat iKi barst van de anti-oxidanten. Eén flesje iKi bevat evenveel groene thee en anti-oxidanten als één kop vergezette groene thee.

Wat is er ook alweer zo goed aan anti-oxidanten? Ze maken vrije radicalen onschadelijk in ons lichaam. De anti-oxidant die iKi bevat, ECGC, verlaagt het cholesterol-gehalte, verhoogt de weerstand, werkt vochtafdrijvend, bevordert de spijsvertering.

Laten we niet doen alsof iKi daardoor een soort toverdrank wordt, maar gezonde eigenschappen van ingrediënten zijn natuurlijk wel altijd mooi meegenomen.

