

แบล็คแคนยอน บริการ “ข้าวฮาง” เอาใจคนรักสุขภาพ

ภาพ

แบล็คแคนยอน เอาใจผู้รักสุขภาพ โดยนำ “ข้าวฮาง” จากภูมิปัญญาท้องถิ่นคนไทยในภาคอีสาน แปรรูปโดยวิธีการนึ่งข้าวเปลือกให้สุก แล้วจึงนำไปสีเป็นข้าวฮางกล้องสีเหลืองหรือข้าวหอมทอง ซึ่งเป็นข้าวที่เปี่ยมคุณค่าสารอาหาร และมีคุณประโยชน์มากมาย อาทิ สารกาบา ที่ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพความจำและฟื้นฟูระบบประสาทต่างๆ อีกทั้ง ยังอุดมด้วย วิตามินบี 1, บี 2 ไนอะซิน ธาตุเหล็ก และแคลเซียม มาจำหน่าย



ขอเชิญชวน คนรุ่นใหม่ที่มีใส่ใจและรักสุขภาพมาบริโภค “ข้าวฮาง” ได้แล้วตั้งแต่ววันนี้ ที่ร้านแบล็คแคนยอนในโรงพยาบาลทุกสาขา