

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/kardamon-mielony-30g-p-79.html>



Kardamon Mielony 30g

Cena	4,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	MPJed016
Kod EAN	5902686970118
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Kardamon Mielony

Kardamon mielony charakterystyka



Kardamon - "królowa przypraw" - pochodzi z Indii i jest przyprawą spokrewnioną z imbirem. Jedna z najbardziej cenionych przypraw na świecie, jednocześnie jest jedną z najdroższych przypraw (zaraz po szafranie i wanili), gdyż jego produkcja jest bardzo kosztowna i czasochłonna. Przyprawę stanowią twarde, brązowoczarne nasiona wydobywane z niejadalnych łusek, można stosować go w całości lub zmielony (i w tej formie ma najmocniejszy aromat). Używany do napojów oraz potraw w bardzo ekskluzywnej gastronomii. Jego użytkowaniem szczytą się wybitne restauracje i kawiarnie. Wykorzystywany w hinduskiej medycynie (ajurveda).

Kardamon zastosowanie w kuchni

Posiada aromatyczny, gorzko-ostry smak, lekko eukaliptusowy aromat z nutą cytryny. W kuchni arabskiej używany jako dodatek do gorących napojów (herbaty, kawy), wzbogaca smak dań ostrych oraz słodkich. Przyprawa do mięsa, ryby, drobiu, kiełbasy, pasztetów i sałatek, wypieków, lodów, kremów, kompotów, alkoholi.

Napar z kardamonu

Napar z kardamonu: zalać szklanką gotującej się wody 1 łyżeczkę świeżo zmielonych nasion kardamonu i pozostawić do zaparzenia na około 10-15 minut. Napar ten powinien być pity trzy razy dziennie. Jeśli leczymy wzdęcia i gazy lub brak apetytu, należy pić ziołowy napar pół godziny przed posiłkiem.

Kraj Pochodzenia

Kraj Pochodzenia: Indie

Informacja o alergeniach

W zakładzie są pakowane również sezam, gorczyca, soja, migdały, orzechy, produkty zawierające gluten oraz produkty zawierające SO₂ (dwutlenek siarki).