



Kardamon zielony TRS 50 g

Cena: **10,90 zł** brutto

Producent: TRS

Nr referencyjny: 5017689008284

Pełny opis produktu

Kardamon podobnie jak szafran to przyprawy należące do kulinarnej grupy bardzo drogich dodatków smakowych, ze względu na trudność w ich pozyskaniu.

Nasiona Kardamonu pozyskiwane są z wieloletniej rośliny z rodziny imbirowatych, pochodzącej z wybrzeży Malabaru oraz uprawianej w Cejlonie. Kardamon jest przyprawą używaną w wielu kuchniach świata. Wykorzystywana jest w przemyśle spożywczym oraz alkoholowym ze względu na silny aromat i korzenny smak, lecz nie tylko. Kardamon jest jednym ze składników przyprawy o nazwie curry, która stanowi mieszankę różnych przypraw. Arabowie doprawiają nasionami kardamonu czarną kawę – stąd też wzięła się kulinarna sława tej przyprawy. Kardamon może być używany jako składnik kompozycji przypraw do pierników, wyrazistych sosów, czy również orientalnych sałat. Kilka drobnych ziarenek kardamonu zwalczy mdły smak, doda przyjemnej ostrości oraz świeżości dla Waszych dań. Kardamon działa dobroczynnie na układ trawienny, pobudza apetyt i wspomaga wchłanianie pokarmów, dodatkowo kardamon ma także właściwości przeciwbólowe i ogólnie wzmacnia organizm.

Stosowany jest też do produkcji kosmetyków. Cytrynowo - eukaliptusowemu smakowi przypisuje się kojący wpływ na organizm. Pomaga także w trawieniu oraz odświeża oddech.

Kawa z kardamonem:

- 4 łyżki świeżo palonej mocnej kawy
- 2 nasionka zielonego kardamonu zgnieść
- 1 goździk zgnieść
- 1/4 plasterka korzenia imbiru zgnieść

Wszystko to wymieszać i poczekać 5 minut. Teraz korzystając z ekspresu lub też według innych ulubionych sposobów parzenia kawy – przygotowujemy napój satysfakcjonujący największych smakoszy kawy. Opcjonalnie do filiżanki kawy możemy podać śmietankę, mleko i cukier. Smacznego!!!

Producent: Indie

Waga: 50 g

Skład: 100% ziaren najwyższej jakości kardamonu