

Зира (кумин)
(Шри Ланка)

Семена зиры имеют насыщенный, немного ореховый аромат и слегка горьковатый вкус.

Пряность успокаивает процесс брожения в ЖКТ, снимает ощущение тяжести при переедании, обладает антимикробным, антидиабетические, противораковые, антимутагенные, антистрессовые, Зира благотворно влияет на сердечно-сосудистую систему, препятствует образованию тромбов и защищает наш организм от инфарктов. Употребление пряности улучшает деятельность мозга и зрения, способствует пищеварению и улучшает аппетит.

ГОРИЗОНТ ЗДОРОВЬЯ

Знаете ли Вы что?

Разомните семя кумина между пальцами - у качественной пряности пряный аромат проявится моментально.

Состав:

Семена зиры (Шри-Ланка) 100%.

Витамины и микроэлементы

Семена содержат 2,5-4% эфирного масла, в составе которого 25-35% пара-изопропил-бензальдегида (куминового альдегида), 21% □- и □-пинена, 1,8-цинеол, о- и р-цимол, □- и □-терпинен, и линалоол. В водных настоях и экстрактах органическими растворителями были обнаружены флавоноиды, изофлавоноиды и флавоноидные гликозиды, лигнаны и алкалоиды. Кроме перечисленного, обнаружены витамины, аминокислоты, белки и минералы, крахмал, сахара и другие углеводы, дубильные вещества, фитин и диетичекие пищевые волокна.

Условия хранения: хранить при температуре не выше 10-15 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Беречь от прямых солнечных лучей.

Применение:

Отдельно заваривать зиру нужно, в отличие от укропа или обычного тмина, в небольшом количестве – 0,5 чайных ложечки дроблёных плодов на стакан кипятка. А лучше использовать в виде порошка в смеси с тмином, укропом, анисом или фенхелем.

Применение в кулинарии:

Благодаря своеобразному пряному вкусу и аромату кумин занимает прочное место в кулинарии и мажет использоваться во многих блюдах. Его добавляют в кисломолочные продукты для придания особого запаха и вкуса. Из-за своих антимикробных свойств кумин применяется для консервирования продуктов В горячие блюда кумин добавляют в самом начале приготовления. Например, его обжаривают в масле и только потом добавляют остальные продукты.□ Молотым кумином можно приправлять салаты. кисломолочные продукты, бутерброды и т. д. Целесообразно добавлять кумин в горох, фасоль, картофель, капусту. Семена кумина кладут в жареные и тушеные овощи, в соусы и супы, а также в выпечку.

Сайт: p-i-n-e.com

Менеджер по работе с клиентами: +7 924 399 92 81

Изготовитель: произведено по заказу ООО «Горизонт Здоровья» 664050, РФ, город Иркутск, проспект Маршала Жукова д. 15/4.

Срок годности: _____ ВЕС НЕТТО: _____ гр.