

Гвоздика
(Шри Ланка)

Особенности цейлонской гвоздики: плотные и большие бутоны (плотность каждого бутона в 1.5-2 раза выше, чем у многих видов гвоздики), красивый ровный цвет, не пересушенная, богата эфирными маслами.

Гвоздика имеет острый и горький вкус, оказывает согревающее действие, уменьшает вату и капху, повышает питту. Используется в лечении дыхательных путей: при простуде, кашле и ларингите. Облегчает болезненный спастический кашель при бронхите, туберкулёзе и астме. Также это хорошее средство при охриплости голоса, при застое в пазухах носа и заложенности бронхов. Гвоздику очень хорошо употреблять в холодную сырую погоду, так как она укрепляет и согревает желудок. Гвоздика успешно лечит нарушения пищеварительного тракта, стимулирует пищеварение, оказывает антиспазматическое, вяжущее, ветрогонное, мочегонное и антитоксическое действие.

ГОРИЗОНТ ЗДОРОВЬЯ

Знаете ли Вы что?

В смеси с черным перцем гвоздика применяется при приготовлении мяса и бульонов, а также соусов, подаваемых к птице. В этом случае для усиления жгучего качества пряности можно использовать только черешки.

Состав:
гвоздика (Шри-Ланка) 100%.

Витамины и микроэлементы
Самый ценный компонент душистой гвоздики — эфирное масло, состоящее из смеси производных фенола (эвгенол — 70-90%), ацетила (ацетат эвгенола — 10-15%), терпенов (кариофиллен) и кетонов. Эвгенол обладает сильными бактерицидными свойствами. Поэтому гвоздичный экстракт добавляют в зубные пасты и жидкости для полоскания рта. Гвоздика богата жирами, белками, углеводами, клетчаткой, сахарами, витаминами — A, B (B1, B2, B3, B6 и B9), C, E, K и такими минералами, как цинк, железо, фосфор, магний и др.

Условия хранения: хранить при температуре не выше 28 °C и относительной влажности воздуха не более 75%. Беречь от прямых солнечных лучей.

Применение в кулинарии:
Главным образом в кулинарии гвоздика применяется для приготовления маринадов (грибных, фруктово-ягодных, мясных, овощных, рыбных). Смеси пряностей, в которые входит гвоздика, используется в пищевом производстве. Для приготовления сладких блюд (компотов, пудингов, кондитерских изделий) используется гвоздика самостоятельно или в смеси с цейлонской корицей. Лучше использовать "шляпки" гвоздики.

Противопоказания:
Гвоздика не должна употребляться беременными женщинами. Содержащийся в ней эвгенол может повысить возбудимость гладких мышц и вызвать преждевременные маточные сокращения.

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.