

Мускатный орех
(Шри Ланка)

Мускатный орех имеет сильный пряно-жгучий аромат и используется в качестве специи в молотом виде. Аромат ореха очень зависит от его размера и формы — чем больше и круглее орех, тем тоньше и интенсивнее аромат. Поэтому нет никакого смысла покупать его молотым: эффекта от мускатной пудры, как ее ни храни, не будет никакого. Самый лучший вариант — купить целые ореховые ядра и натирать их на терке по мере необходимости.

Мускатный орех стимулирует кровообращение, питает и укрепляет волосы, полезен при артритах, миозитах, остеохондрозе, используется в массажных смесях для согревающего воздействия.
Мускатный орех улучшает пищеварение.
Аромат мускатного ореха стимулирует защитные силы организма.

ГОРИЗОНТ ЗДОРОВЬЯ

Знаете ли Вы что?

Мускатный орех - один из самых сильных афродизиаков. На протяжении веков его считали любовной приправой, а само ореховое дерево – растением Афродиты.

Состав:
семена плодов мускатного дерева (Шри-Ланка) 100%

Витамины и микроэлементы
Корица богата минеральными веществами, такими как калий, кальций, железо, магний, фосфор и цинк. Содержит витамины группы В, витамин С, А, РР. Также в ней имеются дубильные вещества, эфирные масла, клетчатка.

Условия хранения: хранить при температуре не выше 28 °С и относительной влажности воздуха не более 75% в баночке с плотной крышкой для лучшего сохранения аромата. Беречь от прямых солнечных лучей.

Применение:
Добавляют в пищу мускатный орех и мускатный цвет в очень небольших количествах - не более 0,1 грамма на одну порцию.

Применение в кулинарии:
С мускатным орехом готовят варенья, компоты, пудинги и сладости из теста - крендели, печенья, пироги и т.д.
В западноевропейской кухне его применяют для ароматизации овощей - добавляют в салаты и пюре из картофеля, брюквы, репы, овощные супы, почти во все грибные блюда, в соусы для всех видов домашней птицы, в макароны, в нежные виды мяса и рыбные блюда (отварная и тушеная рыбы, заливное, рыбные супы).
Наиболее эффективно применение мускатного ореха в блюдах, где сочетаются мясо или рыба с овощами, грибами, тестом и в соусах, многим из которых мускатный орех придает основной аромат.
Без мускатного ореха не обходится консервная, особенно рыбная, промышленность. С ним маринуют сельдь, коптят самую разную рыбу.
Не обходятся без мускатного ореха некоторые пирожки, печенье, коврижки, сладкие пудинги, торты, заварной крем. Мускатным цветом сдабривают куличи.
Приятный аромат сообщает мускатный орех начинкам для пирогов из лука, сыра, мяса. Мускатный орех и цвет незаменимы во многих соусах: хлебном к мясу, сухарном к дичи, бешамель и др.

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.