

Кардамон молотый

(Шри Ланка)

Кардамон — жгуче-пряная специя семейства имбирных, которая снискала огромную популярность из-за особого аромата, вкуса и уникальных полезных свойств.

При регулярном употреблении пряности улучшается работа сердца, снижается риск возникновения инфаркта и других сердечных заболеваний. Кардамон стимулирует кровообращение, полезен при аритмии.Успокаивает нервную систему. Стимулирует мозговую активность.
Выводит слизь из дыхательных путей, чистит желудочно-кишечный тракт.
Снимает зубную боль, очищает полость рта и придает свежесть дыханию.
Улучшает работу сердца.

ГОРИЗОНТ ЗДОРОВЬЯ

p-i-n-e.com

Знаете ли Вы что?

В щепотке кардамона содержится суточное количество необходимых организму минералов, макро- и микроэлементов; эта пряность — природный антисептик, поэтому он хорошо помогает при простуде; кардамон освежает дыхание, для чего нужно разжевать несколько его зернышек; он дарит энергию, помогает проснуться.

Состав:
семена кардамона (Шри-Ланка) 100%.

Витамины и микроэлементы
Эфирное масло этой специи, содержащее α-терпинеол, мирцен, лимонен, цинеол, и другие компоненты, тонизирует, придает жизненные силы и повышает иммунитет. Витамины группы А,В и микроэлементы железо, калий, кальций, магний, цинк участвуют в пищеварительных процессах и оказывают общеукрепляющий эффект.

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:
При очевидной пользе здоровому человеку хватает 7 граммов пряности в день.

Применение в кулинарии:
Кардамон — универсальная приправа, его свежий аромат подходит для десертов и основных блюд. Достаточно щепотки кардамона, чтобы придать аромат всему блюду, поэтому расходуется он медленно.

Кардамон идеально сочетается: с маринадами: кардамон — природный консервант; с напитками: кардамон добавляют в чай и кофе, он снижает нагрузку на сердце, нейтрализуя вредное действие кофеина; с выпечкой: он хорош для пирогов, кексов, пряников и печенья; с супами: бобовым, гороховым, фасолевым; с мясом: говядиной, бараниной, телятиной; приправляя рыбу, кардамон смешивают с перцем и тмином; приправляя птицу, кардамон смешивают с чесноком.

Противопоказания:
Проверьте, нет ли индивидуальной непереносимость или аллергии на пряность. Нельзя добавлять в пищу кардамон тем, кто имеет заболевания желчного пузыря: холецистит, камни в желчных проходах. Специя повышает секреторную функцию желудка, поэтому людям, страдающим заболеваниями слизистой оболочки желудка, специя может причинить вред, вызвать болевой синдром при язвенной болезни и гастритах.

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.