

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/przyprawa-galka-muszkatołowa-mielona-p-1101.html>



Przyprawa GAŁKA MUSZKATOŁOWA MIELONA

Cena

3,00 zł

Opis produktu

Gałka Muszkatołowa - to jądra nasienne pozbawione twardej łupiny, które pochodzą z drzewa muszkatołowego. Muszkatołowiec owocuje od 6-8 roku wegetacji, a najwydajniejsze jest do 50 roku. Jako przyprawy używa się nasion i tzw. "kwiatu" (będącego w rzeczywistości osłoną owocu). Używana w postaci mielonej. Zapach i smak zyskują na intensywności, gdy przyprawy zetrze się na drobne wiórki. Charakteryzuje ją odświeżający, korzenny zapach. Smak gałki jest intensywny, lekko słodkawy. Kwiat pachnie słabiej, a w smaku jest bardziej gorzkawy.

Idealna do:

- Potraw z jagnięciny i baraniny, a także do warzyw (na przykład do ziemniaków puree, kalafiora itp.). Gałka jest używana także do aromatyzowania pierników, grzanego wina i piwa. Trzeba używać jej ostrożnie (wystarczy dosłownie szczypta).

Składniki:

- Gałka Muszkatołowa Mielona.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Wybierz wielkość opakowania:: 20g , 200g