

## Kardamom celý černý, celý TRS 50g



Oteplovací koření, chuť měkkého dřeva s kouřovým, zemitým nádechem.

~~Cena~~ 95,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 95,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [TRS, Velká Británie](#)

---

### **Kardamom černý celý**

Kardamom je koření získávané ze semen několika druhů rostlin z rodů Elettaria a Amomum z čeledi zázvorníkovitých.

Na rozdíl od zeleného kardamonu, který je považován za "chladící" koření, černý kardamom je "**oteplovací**" koření. Je proto základem každé garam masala s hřebíčkem, skořicí a černým pepřem. Semena mají dechovou vůni a chuť měkkého dřeva s kouřovým, zemitým nádechem.

Používají se pro příjemnou hloubku směsi masala a koření v tandoori stylu.

Černý kardamom, také známý jako hnědý, větší, dlouhý nebo nepálský kardamom, z druhu Amomum subulatum, pochází z východního Himálaje a obvykle se pěstuje ve východním Nepálu, Sikkimu a částech oblasti Darjeeling v Západním Bengálsku (Indie) a jižním Bhútánu.

**Zdravotní tvrzení** týkající se léčivé rostliny kardamovníku obecného ve formulaci předložené Evropské komisi ke schválení (on hold): Normální činnost **kardiovaskulárního systému**. Normální činnost **trávicího traktu**. Normální činnost **ledvin, močový systém**. Přirozená obranyschopnost - imunitní systém. Normální činnost **nervové soustavy**. Normální funkce **dýchacího systému**.

**Kardamom černý** je u nás známý také pod lidovým názvem egyptský pepř a mouřenínský pepř. Už Řekové a Římané ho používali jako koření i léčivo. Na dálném východu se kardamom přidává do tradičních pokrmů, místní ho mají rádi i v čaji nebo kávě. Chuť kardamomu je těžší, dá se snadno rozpoznat jeho kouřové aroma. Ve vaší kuchyni ho zkuste přidat k masu, do polévek, marinád, skvěle oživí asijskou kuchyni.

Vůně a chuť: těžší dřevitá chuť s nádechem uzeneho

Použití v kuchyni: do indických jídel, nápojů, tučná masa, skopové, hovězí, do asijských jídel - vývar, dušené maso

**Složení:** černý kardamom.

Skladovat v chladu, suchu a chránit před světlem.

Vlastnosti: Nutno uvést žádné nutriční hodnoty.

**Kardamom černý** je u nás známý také pod lidovým názvem egyptský pepř a mouřenínský pepř. Už Řekové a Římané ho používali jako koření i léčivo. Na dálném východu se kardamom přidává do tradičních pokrmů, místní ho mají rádi i v čaji nebo kávě.

Balení: 50 g

---