

Карамфил пъпки



Цена: 0.49Lev. - 54.60Lev. / 0.25 - 27.92 EUR

Варианти на продукта

- Карамфил пъпки - 500g (#1989)
- Карамфил пъпки - 1kg (#1990)
- Карамфил пъпки - 0-200g (#867)
- Карамфил пъпки - 100g (#868)
- Карамфил пъпки - 50g (#869)
- Карамфил пъпки - 5g (#870)

Product Summary

Съставки: сушени пъпки на карамфилово дърво.

Употреба: за кулинарни и сладкарски цели като подправка.

Произход:

Описание на продукта

Карамфилът са ароматичните сушени цветни пъпки на едно дърво от семейство Myrtaceae. Неговата родина е Индонезия, а подправката се използва в целия свят. Карамфил се бере предимно в Индонезия и Мадагаскар. Отглежда се и в Занзибар, Индия и Шри Ланка.

Карамфиловото дърво е вечнозелено. Има големи овални листа и пурпурни цветове в многобройни групи в съцветия по върховете на клоните. Цветните пъпки първоначално са със светъл цвят, но постепенно стават зелени, след което се развиват до яркочервени и тогава са готови за бране.

Карамфилът се прилага при приготвяне на сладкиши, компоти, за ароматизиране на горещи вина и ликьори. Заедно с канелата пъпките на карамфила служат за подобряване мириса на сладки.

Карамфилът предлага много ползи за здравето, някои от които включват подпомагане на храносмилането, антимиробни свойства, борба с рака, защита на черния дроб, подсилване на имунната система, контрол на диабета, запазване на качеството на костите и съдържащи анти-мутагенни свойства. Срещу оралните заболявания и главоболие, като същевременно се доизва, като афродизиак. Приложение и свойства като подправка и билка за лечение Карамфили са една от подправките, характерни за азиатските страни като Индонезия, Индия, Иран и дори райони на Източна Африка. Карамфили формират кулинарната база в редица различни азиатски кухни. Днес карамфилът е много важна търговска култура по целия свят.