



| CARDAMOMO MOLIDO 80 G TERANA |
|--|
| <p>Descripcion general</p> <p>El cardamomo es la semilla molida de una fruta tropical. Las semillas se encuentran en vainas frutales de forma ovalada que miden entre un cuarto de pulgada y una pulgada de largo.</p> |
| <p>Tipos</p> <p>Cardamomo verde: Considerado el mejor, estos frutos en forma ovalada tiene de 5 a 10 mm de largo. Cada vaina contiene de doce a veinte semillas fuertemente aromaticas y de color marron oscuro o negras. Las semillas son oscuras a menudo pegajosas, con un aromatico y fresco sabor.</p> <p>Cardamomo blanco: Para algunas personas resultaba mas atractivo esteticamente. Es simplemente cardamomo verde descolorado. Las semillas van desde un color negro a marron claro, con un fuerte y refrescante sabor.</p> <p>Cardamomo castano: No es cardamomo de verdad. Las vainas tienen una longitud de unos 2.5 cm y su textura y sabor son mas bastos. Contiene de 40 a 50 semillas castanas y duras. Las semillas son oscuras, pegajosas y duras, con un marcado sabor a alcanfor, casi antiséptico.</p> |
| <p>Origenes geograficos</p> <p>El cardamomo viene de la India, Guatemala, Sri Lanka, Tanzania, Vietnam y Ceilan.</p> |
| <p>Sabor y aroma</p> <p>De aroma suave, sabor intenso, dulce y picante que recuerda al alcanfor; acido, fuerte y persistente bastante tiempo si se mastican unas cuantas semillas, aunque es calido y agradable.</p> |
| <p>Historia</p> <p>Es una de las especias mas antiguas del mundo y tambien una de las mas apreciadas siendo la tercera especia mas cara, despues del azafran y la vainilla. Desde el siglo IV a.C. el cardamomo se utilizaba en la India como una hierba medicinal. Los griegos y romanos la importaron como ayuda para la digestion. En Suecia se ha convertido en una especia mas popular que la canela.</p> |
| <p>Usos Culinarios</p> <p>Se puede utilizar para especiar el cafe o te y bebidas de cocteleria.</p> <p>Tambien se puede utilizar en pasteles, galletas, panes, carne molida para hamburguesas, salchichas y estofados.</p> <p>En la India el cardamomo se utiliza tradicionalmente para mezclas de curry; en los paises escandinavos se utiliza en panes. La mayoría de los paises arabes lo utilizan como un saborizante, anadiendo un poco al cafe molido antes de prepararlo, para luego endulzar y agregar crema al gusto.</p> |
| <p>Otros usos</p> <p>Medicinal: La tintura de cardamomo esta indicada en el tratamiento de los problemas de estomago y flatulencias. Masticando unas cuantas semillas se elimina el mal aliento, especialmente el del ajo.</p> <p>Junto con las hojas de betel y la areca, el cardamomo forma parte del tabaco de betel que los hindues mascan como ayuda refrescante y digestiva.</p> |
| <p>\$239.49MN</p> |