



#### CARDAMOMO MOLIDO 80 G TERANA

##### Descripcion general

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.

##### Tipos

**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.

**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.

**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.

##### Origenes geograficos

El cardamomo viene de la India, Guatemala, Sri Lanka, Tanzania, Vietnam y Ceilan.

##### Sabor y aroma

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.

##### Historia

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.

##### Usos Culinarios

Se puede utilizar para especiar el cafe o te y bebidas de cocteleria.

Tambien se puede utilizar en pasteles, galletas, panes, carne molida para hamburguesas, salchichas y estofados.

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.

##### Otros usos

**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. 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.

---

\$239.49MN
------------