

KARDAMOM

Der Kardamom stammt aus den Bergen bei Baja und Alta Verapaz im Norden Guatemalas. Von Kleinbauern in vielfältigen Mischkulturen angebaut, handgeerntet und sorgfältig sortiert. Aus kbA.



Produkt Kurzbeschreibung

Der Kardamom stammt aus den Bergen bei Baja und Alta Verapaz im Norden Guatemalas. Von Kleinbauern in vielfältigen Mischkulturen angebaut, handgeerntet und sorgfältig sortiert. Aus kbA.

Produkt lange Beschreibung

Aus Guatemala
Bio-Feinschmecker Basic

Beschreibung

Der Kardamom stammt aus den Bergen bei Baja und Alta Verapaz im Norden Guatemalas. Von Kleinbauern in vielfältigen Mischkulturen angebaut, handgeerntet und sorgfältig sortiert. Aus kbA.

Erhältlich als

05004651 Stapelbare Aromaschutzdose à 20g (S-Dose)

Zutaten

Kardamom. Aus kontrolliert biologischem Anbau.

Zubereitungsempfehlung

Ganze Kapseln mitkochen, am Ende des Kochvorgangs wieder aus dem Gericht herausnehmen.

Besonderheiten der Zutaten

Die grünen Kardamomkapseln werden nicht als ganzes verwendet, sondern nur die darin enthaltenen, sehr aromatischen Samen.

Öffnen Sie also die Kardamomkapseln mithilfe eines kleinen Messerchens oder einem Mörser. Daraufhin können die Samen vorsichtig mit dem Mörser zerstoßen werden und das Aroma intensiv zur Geltung kommen.

Verkostungstipps

In Öl leicht angebraten, entwickeln sie ein ganz besonders intensives, leicht nussiges Aroma.

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003

GALERIEBILDER



