



<https://luzem.eu>
662609436
sklep@luzem.eu



Gałka muskatołowa cała, cena za 1 szt

Kod EAN: 460

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

4,50 PLN

Opis produktu

Gałka jest używana do aromatyzowania napojów takich jak grzane piwo angielskie, poncz, wino zaprawione korzeniami czy posset (napój z gorącego mleka z winem i korzeniami). Gałka muskatołowa znakomicie poprawia smak pierników i innych ciast, deserów owocowych. Zarówno gałka jak i "kwiat" muskatołowy nadają się do poprawiania smaku gulaszy, zup (jarzynowa, fasolowa), flaków, ryb, kotletów mielonych, bigosów oraz do większości potraw z jaj i serów. Jednakże dodana do mięsa (wołowina, cielęcina, jagnięcina, drób), czy produktów mlecznych doskonale zmienia smak potrawy. Stosuje się ją w postaci zmielonej lub tartej.

Gałka muskatołowa to sproszkowana część pestki muskatołowca korzennego. Najczęściej stosuje się ją jako przyprawę do potraw, jednak ma również swoje zastosowanie w medycynie. Wszystko dzięki dobroczynnym właściwościom tej niezwykłej rośliny. **Gałka muskatołowa** zawiera duże ilości białka, tłuszczów, węglowodanów i błonnika. Prócz tego jest również bogata w

tiaminę, ryboflawinę, witaminę B6, kwas foliowy, witaminę A oraz witaminę C. Gałka muszkatołowa to również bogate źródło cennego żelaza, magnezu, wapnia, magnezu, fosforu, cynku i sodu. Jest niezwykle prozdrowotna, dlatego nie może zabraknąć jej w Twojej kuchni!

Gałka muszkatołowa – właściwości

Gałka muszkatołowa korzystnie wpływa na układ pokarmowy.

Wspomaga trawienie i zapobiega wrzodom żołądka. Ma również wysokie działanie przeciwzapalne oraz oczyszczające organizm. W gałce muszkatołowej można również znaleźć substancję o nazwie eugenol, który może niwelować stany zapalne, chroniąc tym samym błonę śluzową żołądka. Gałka muszkatołowa powinna być spożywana przez osoby zmagające się z nadwagą, ponieważ obniża apetyt i zapewnia na dłużej uczucie sytości.

Informacja o alergenach: W zakładzie pakowane są również **sezam, gorczyca**, różne **orzechy**, orzeszki ziemne, **soja**, produkty zawierające: **dwutlenek siarki** oraz gluten.

Przechowywanie: Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.