Fiche Produit

Cardamome poudre

0309110575

Descriptif

Originaire d'Inde, appelée la reine des épices ou épices des anges, la cardamone est aujourd'hui aussi présente au Sri Lanka ou au Brésil. C'est une des épices les plus anciennes et les plus coûteuses après le safran et la vanille. La cardamone répand un arôme puissant, au goût sucré et camphré. Elettaria cardamomum L.
Originaire d'Inde, appelée la reine des épices ou épices des anges, la cardamone est aujourd'hui aussi présente au Sri Lanka ou au Brésil. C'est une des épices les plus anciennes et les plus coûteuses après le safran et la vanille. La cardamone répand un arôme puissant, au goût sucré et camphré. Elettaria cardamomum L. La cardamone entre dans la composition de desserts, gâteaux et pâtisseries tels que le pain d'épices ou le chocolat, et relève la charcuterie, la viande, la volaille et le poisson.

Caractéristiques

Type de conditionnement	Pot de	Poids/qté	45

Photos et document non contractuels sous réserves d’erreurs typographiques