

Link do produktu: <https://rafex.eu/bael-owoc-kleiszcz-smakowite-mielony-na-pyl-100-g-p-212804.html>



Bael owoc Kleiszcz smakowite mielony na pył 100 g

Cena	7,92 zł
Numer katalogowy	RAFEX005073
Kod EAN	05902888163950

Opis produktu

Owoc bael, ceniony klejnot indyjskiej tradycji kulinarnej, zachwyca swoimi wyjątkowymi cechami i wszechstronnymi zastosowaniami. Ten powszechnie występujący na subkontynencie indyjskim owoc ma twardą zewnętrzną skorupę, która otacza pachnący i lepki miąższ, co czyni go cenionym składnikiem tradycyjnych napojów i słodczy.

Pochodzący z Indii owoc bael, znany również jako jabłko drzewne, ma szanowany status w kulturze indyjskiej. Ceniony nie tylko ze względu na swój kulinarny urok, ale także fajne właściwości. Twarda zewnętrzna powłoka owocu zaprzecza aromatycznemu skarbowi w środku. Po rozbiciu twardej skorupy ujawnia się bogaty, lepki miąższ, który wydziela słodki i cierpki zapach, przypominający cytrusy i przyprawy.

Jednym z najpopularniejszych zastosowań owocu bael jest produkcja tradycyjnych napojów. Miąższ jest ekstrahowany i mieszany z wodą lub mlekiem, aby uzyskać orzeźwiający napój znany jako „bael sharbat” lub „sok z jabłka drzewnego”. Ten orzeźwiający napój jest często aromatyzowany aromatycznymi przyprawami, takimi jak kardamon i szafran. Oferowana jest zachwycająca mieszanka słodczy i egzotycznych przypraw, która jest zarówno orzeźwiająca, jak i satysfakcjonująca, szczególnie podczas upalnego indyjskiego lata.

Oprócz zastosowania w napojach, owoc bael znajduje zastosowanie w szeregu wykwintnych słodczy i deserów. Lepki miąższ jest często łączony z cukrem lub jaggery (red.: nierafinowany cukier z trzciny cukrowej lub palmy), aby robić dżemy, konfitury i cukierki, znane jako „bael murabba” lub „słodczy z jabłek drzewnych”. Te rozpieszczające smakołyki eksponują naturalną słodczy i wyjątkowy smak owocu, oferując zachwycającą równowagę słodczy i kwaskowatości, która rozpłaszcza kubki smakowe.

Oprócz walorów kulinarnych, owoc bael jest również ceniony za swoje właściwości lecznicze w tradycyjnej indyjskiej medycynie ajurwedyjskiej. Uważa się, że wspomaga trawienie. Bogata zawartość składników odżywczych w owocu, w tym witamin, minerałów i przeciwutleniaczy, dodatkowo przyczynia się do jego reputacji jako składnika terapeutycznego, który promuje ogólne dobre samopoczucie.

Owoc bael jest świadectwem bogatego dziedzictwa kulinarnego Indii, czonego za swój charakterystyczny smak, aromatyczny zapach i wszechstronne zastosowania. Niezależnie od tego, czy jest spożywany w orzeźwiających napojach, czy też jako rozpieszczające słodczy, ten egzotyczny owoc zachwyca zmysły i odżywia ciało, ucieleśniając istotę indyjskiej tradycji kulinarnej i holistycznego dobrego samopoczucia.