

Link do produktu: <https://rafex.eu/galka-muszkatołowa-1-kg-p-189.html>

gałka muszkatołowa 1 Kg



Cena	133,68 zł
Numer katalogowy	189
Kod EAN	05902888000637
Producent	Rafex

Opis produktu

Charakterystyka:

Jest jedną z najbardziej znanych przypraw w całej Europie. W samej Polsce również bardziej chętnie jest stosowana. Pochodzi z muszkatołowca korzennego. To właśnie jego nasiona są znane jako gałka muszkatołowa. Posiada gorzkawo – korzenny smak i charakterystyczny zapach.

Zastosowanie:

Gałka muszkatołowa jest stosowana przede wszystkim do przyprawiania mięs oraz bigosów. Poza kuchnią polską świetnie sprawdza się również w przypadku przygotowywania dań ze skorupiaków. W cukiernictwie gałka muszkatołowa jest wykorzystywana do pierników. Poza tym warto nie zapominać o niej w przypadku deserów takich, jak budynie. Jest również bardzo przydatna do napojów zarówno tych alkoholowych (grzane wino), jak i bezalkoholowych (kompot, poncz).

Ciekawostki:

Muszkatołowiec korzenny, którego nasiona są nazywane właśnie gałką muszkatołową, wykorzystywany jest w meblarstwie. Z drewna tej rośliny powstają meble. Ze względu na olejek eteryczny jaki można uzyskać z gałki muszkatołowej jest ona również wykorzystywana w przemyśle kosmetycznym.