

ZENZERO MACINATO



CODICE	94827
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	India
PESO	20 g

La spezia tipica dell'oriente, dall'aroma fresco ed esotico

MATERIA PRIMA

Lo zenzero è una pianta erbacea della famiglia delle Zingiberaceae originaria dell'estremo oriente e oggi coltivata in tutta la fascia tropicale e sub-tropicale del continente asiatico, africano e americano

ASPETTO

Polvere finissima di colore ecru

SAPORE

Ha un gusto inconfondibile che ricorda il pepe e il limone, fresco ed esotico

PRODUTTORE

Petit Lorient - Udine (UD)

CURIOSITÀ

Lo zenzero è conosciuto in tutto il mondo dal tempo dei Greci, che ne apprezzavano le proprietà medicinali, e dei Romani, che lo hanno introdotto in Europa come sostituto meno caro del pepe. La medicina tradizionale gli riconosce inoltre proprietà antiemetiche, digestive, antinfiammatorie e antiossidanti

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Immane nelle preparazioni cinesi e indiane, è indicato con il pollame, la carne rossa e il pesce. Esalta il sapore delle verdure, sia cotte che crude, e dà un tocco originale alle macedonie di frutta. Delizioso ingrediente di cocktail, tè e tisane, è irrinunciabile nella preparazione di molti dolci