

# Cardamom+

Die üppigen, immergrünen Waldregionen im Süden Indiens sind die Heimat des Kardamoms, der schon seit jeher als Gewürz hoch verehrt wird.

Unser ätherisches Nahrungsergänzungsöl Cardamom+ wird mittels Dampfdestillation aus den Samen der Pflanze gewonnen. Das Öl hat einen besonders vollen Geschmack und gilt weltweit als eines der beliebtesten Küchengewürze.

Den typischen Kardamomgeschmack findet man sowohl in süßen, als auch in pikanten Gerichten, von Schwedischen Backwaren bis hin zum Indischen Curry – ein absolutes Muss für jedes gut sortierte Gewürzregal. Und: Kardamom schmeckt auch hervorragend als würzig-warme Zutat von Heißgetränken.

Cardamom+ eignet sich ...

-zur Verfeinerung von Smoothies und Green Juice.

-zur Betonung einer süßen oder pikanten Note bei Deinen Lieblingsrezepten.

-und schon ein Tropfen verleiht Deinem Tee einen einzigartigen Geschmack.