

Cardamómo

FICHA TÉCNICA



PRODUCCIÓN ANUAL 100 TON

ORIGEN

El cardamomo, *Elettaria cardamomum*, es una especia muy buscada por sus sabores aromatizante. Es una especia gourmet, endémica de América Central y Asia sobre todo. Nosotros desarrollamos este cultivo en Chiapas y en la zona baja de Oaxaca, bajo un modelo de producción agroecológico.

TIPO DE PRODUCCIÓN



El cardamomo que ofrecemos esta cultivado en la zona baja de Oaxaca, y Chiapas, bajo condiciones tropicales húmedo.



Está trabajado en asociación con Vainilla y Cacao según nuestro modelo de Bosques comestibles de Chasseurs de Saveurs.



Se caracteriza por su olor a menta y se puede usar en la cocina, pastelería, te y helado.



Se produce a una temperatura que va entre 18 y 22 °C, normalmente a alturas entre 800 y 1300 msnm.

PROPIEDADES VISUALES

Es en semilla húmeda y limpia que lo ofrecemos a ustedes. Grano de 2 mm de diámetro, humectado, de color verde oscuro. Se caracteriza por su olor a menta y se puede usar en la cocina, pastelería, infusiones y helado.

PRECIO Y EMBALAJE A GRANEL



Ofrecemos 3 calidades : en pergamino con la cascara (calidad 1verde / calidad 2 verde/amarrillo/ marrón) y la tercera calidad son 100% semillas.

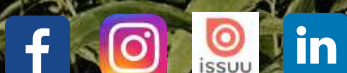
Producción anual 100 ton

<https://www.chasseursdesaveurs.mx/>



CUIDADO Y CONSERVA

En un lugar seco y fresco sin cambio extremo de temperatura



Cardamómo

FICHA TÉCNICA



PRODUCCION ANUAL 100 TON

USOS DEL CARDAMÓMO

El uso del cardamómo va desde ser un ingrediente destacado en distintos platillos dentro de la gastronomía hasta convertirse en un remedio natural para aliviar una diversidad amplia de malestares. De igual forma el cardamómo es un excelente estimulante, pues te ayuda a mantenerte alerta y activo.

COMPOSICIÓN FISICOQUÍMICA DEL CARDAMÓMO



- Energía 311 kcal
- Carbohidratos 68,5 gr
- Azúcar 0 mg



- Fibra 28,0 g
- Sodio 18 mg
- Agua 8,28 g



- Proteína 10,76 g
- Vitamina C 21,0 mg



Contiene calorías, carbohidratos, fibras, grasas, minerales como sodio, calcio, hierro, fósforo, potasio, magnesio, y vitaminas.



<https://www.chasseursdesaveurs.mx/>

