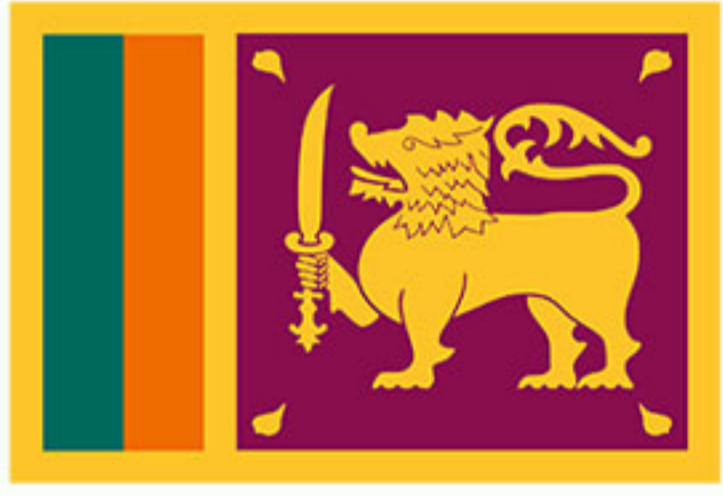


GOURMAZIA CEYLON CLOVES

(ORGANIC WHOLE FLOWER BUDS)



ORIGIN & *Grade*

Harvested from organic clove trees (*Syzygium aromaticum*) on a single estate in southern Sri Lanka. Buds are picked just before they open, sun-dried to retain essential oils and flavour, and sorted for uniform quality. Certified USDA Organic, non-GMO, and vegan; naturally rich in minerals and antioxidants.

FLAVOR & AROMA

Warm, sweet-spicy aroma with hints of pepper and fruit.
Distinctive taste adds depth to both sweet and savoury dishes.

BREWING & SERVING

Use whole cloves to infuse chai, mulled wine, hot cider or pickling brine.
Grind buds into powder for pumpkin pie, spice rubs, baked goods and curry pastes.
Add a clove or two to slow-cooked stews and remove before serving for a subtle aromatic lift.

HEALTH BENEFITS

Rich in eugenol, a compound with anti-inflammatory and antioxidant properties that may support heart and liver health.

Provides manganese, vitamin K, and beta-carotene for nutritional support.

Traditionally used to ease toothaches and digestive discomfort due to its numbing and warming qualities.

USAGE SUGGESTION

Pair with cinnamon, nutmeg and cardamom in holiday baking or spice blends.

Steep a few cloves with black tea and ginger to make masala chai.

Incorporate into marinades and pickling spices for vegetables and meats.

STORAGE

Store whole cloves in an airtight container in a cool, dark place away from heat and moisture.
Grind cloves only as needed to preserve their essential oils and aroma.



ดอกกานพลูออร์แกนิก GOURMAZIA

ดอกตูมทั้งดอก

แหล่งกำเนิดและส่วนผสม

เก็บจากต้นกานพลูออร์แกนิกในแถบตอนใต้ของศรีลังกา ดอกตูมถูกเก็บก่อนจะบาน ตากแห้งกลางแดดเพื่อรักษาน้ำมันหอมระเหยและรสชาติ แล้วคัดแยกให้มีขนาดสม่ำเสมอ ได้รับการรับรอง USDA Organic ปลอด GMO และเหมาะสำหรับวีแกน อดมด้วยแร่ธาตุและสารต้านอนุมูลอิสระ

รสชาติและกลิ่น

มีกลิ่นหอมเผ็ดหวานพร้อมโน้ตพริกไทยและผลไม้ รสชาติโดดเด่นเพิ่มมิติให้กับอาหารหวานและคาว



วิธีชง

ใช้ดอกกานพลูทั้งดอกแช่ในชา มัลต์ไวน์ ไชเดอร์ร้อน หรือในการดองผัก บดดอกเป็นผงสำหรับพายพิททอง ส่วนผสมเครื่องเทศ ขนมอบ หรือพริกแกง ใส่กานพลูหนึ่งหรือสองดอกลงในสตูว์ที่เคี่ยว และนำออกก่อนเสิร์ฟเพื่อเพิ่มกลิ่นหอมอ่อน ๆ

ประโยชน์ต่อสุขภาพ

มีสารยูจินอลที่มีคุณสมบัติต้านการอักเสบและต้านอนุมูลอิสระ ซึ่งอาจช่วยส่งเสริมสุขภาพหัวใจและตับ เป็นแหล่งของแมงกานีส วิตามิน K และเบตาแคโรทีน ซึ่งช่วยเสริมโภชนาการ ตามตำรับพื้นบ้านใช้บรรเทาอาการปวดฟันและไม่สบายท้องเนื่องจากมีฤทธิ์ชาและให้ความอบอุ่น

ข้อแนะนำในการบริโภค

ใช้ร่วมกับอบเชย จันทน์เทศ และกระวานในการอบขนมหรือผสมเครื่องเทศเทศกาล ต้มกานพลูกับชาและขิงเพื่อทำชามาซาลาหอมรส ใส่ในน้ำดองและน้ำหมักสำหรับผักและเนื้อสัตว์

การเก็บรักษา

เก็บดอกกานพลูไว้ในภาชนะปิดสนิทในที่เย็นและมืด หลีกเลี่ยงความร้อนและความชื้น บดกานพลูเมื่อจะใช้เท่านั้น เพื่อรักษาน้ำมันหอมระเหยและกลิ่นหอม