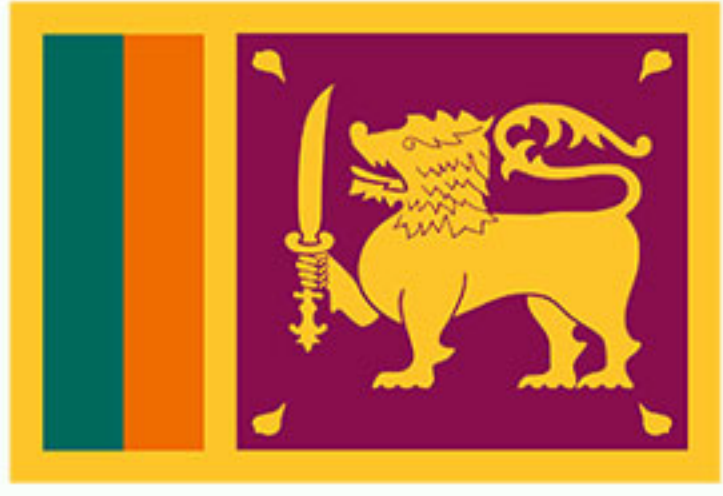


GOURMAZIA

ORGANIC NUTMEG POWDER

AROMATIC SPICE



ORIGIN & *Quality*

Made from the seeds of the **Myristica fragrans** tree grown in lush tropical regions; seeds are harvested when fully ripe and air-dried before grinding. Certified USDA Organic, non-GMO and ethically sourced; finely milled in small batches for optimal freshness and flavour.

Ingredients

100 % organic nutmeg powder. –

Free from fillers, additives, sugar or preservatives.

FLAVOR & AROMA

Warm, sweet and slightly nutty with hints of clove and a hint of pepper.

Pungent aroma lends depth and complexity to both sweet and savoury dishes.

USAGE & SERVING

Use a pinch or about ¼ teaspoon to flavour baked goods such as cakes, cookies, pies and custards.

Sprinkle into oatmeal, eggnog, chai or creamy sauces; add to mashed potatoes, vegetable dishes and spice rubs for savoury warmth.

HEALTH BENEFITS

Contains natural compounds like myristicin and eugenol that may offer antioxidant and anti-inflammatory effects.

Traditionally used to aid digestion and relieve nausea; caffeine-free and comforting in cool weather.

Offers aromatic sweetness without added sugar or calories.

USAGE SUGGESTION

Blend into pumpkin spice mixes, mulled wine, apple cider or masala chai for seasonal favourites.

Add a pinch to béchamel or Alfredo sauces, cream soups or mashed root vegetables; sprinkle lightly on coffees or hot chocolates.

STORAGE

Store nutmeg powder in an airtight container away from light, heat and moisture.
Use a dry spoon and consume within 6 months for best flavour and potency.



ผงลูกจันทน์เทศออร์แกนิก

เครื่องเทศหอมหวาน

แหล่งกำเนิดและคุณภาพ

ผลิตจากเมล็ดของต้น Myristica fragrans ที่ปลูกในเขตร้อนชื้น
เก็บเมื่อสุกเต็มที่แล้วผึ่งลมให้แห้งก่อนนำไปบด ได้รับการรับรอง USDA Organic ปราศจาก GMO
และมาจากแหล่งที่มีจริยธรรม บดเป็นขูดเล็กเพื่อความสดใหม่และรสชาติที่ดีที่สุด

ส่วนประกอบ

ผงลูกจันทน์เทศออร์แกนิก 100 %
ไม่มีสารผสม สารเติมแต่ง น้ำตาล หรือสารกันเสีย



รสชาติและกลิ่น

ให้รสหวานอุ่นและถั่วอ่อน ๆ พร้อมกลิ่นคล้ายกานพลูและพริกไทยอ่อน
กลิ่นหอมรุนแรง ช่วยเพิ่มมิติให้ทั้งเมนูหวานและเมนูคาว

วิธีใช้และการเสิร์ฟ

ใช้เพียงหยิบมือหรือประมาณ 1/4 ช้อนชาเพื่อแต่งรสเค้ก คุกกี้ พาย และคัสตาร์ด
โรยในข้าวโอ๊ต ไซนักระทาก เครื่องดื่มเช่น ไข่ลวก (eggnog) ชาไข หรือซอสครีม; เติมน้ำมันบด ผัก
และเครื่องปรุงเนื้อเพื่อเพิ่มความอุ่นแบบคาว

ประโยชน์ต่อสุขภาพ

มีสารธรรมชาติ เช่น ไมริสตีซินและยูจินอล ที่อาจมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและต้านการอักเสบ
ใช้ตามภูมิปัญญาพื้นบ้านเพื่อช่วยย่อยและบรรเทาอาการคลื่นไส้;
ไม่มีคาเฟอีนและให้ความสบายในหน้าหนาว ให้ความหวานหอมโดยไม่เติมน้ำตาลหรือแคลอรี

ข้อแนะนำในการใช้

ผสมในเครื่องเทศพายฟักทอง ไวน์ร้อน น้ำแอปเปิล หรือชาไข เพื่อรสชาติตามฤดูกาล
เติมเล็กน้อยในซอสเบซามิลหรืออัลเฟรโด ซุปครีม หรือมันบด; โรยเบา ๆ บนกาแฟหรือช็อกโกแลตร้อน

การเก็บรักษา

เก็บผงลูกจันทน์เทศในภาชนะปิดสนิท ห่างจากแสง ความร้อน และความชื้น
ใช้ช้อนแห้งตัก และควรบริโภคภายใน 6 เดือนเพื่อรสชาติและความหอมที่ดีที่สุด