**ZAČIMBA MUŠKATNI OREŠEK, MLETI, BIO**

Celi oreščki ohranijo aromo veliko dlje kot mleti, a včasih potrebujemo večjo količino, strganje pa je zamudno opravilo. Takrat posežemo po mletem muškatnem oreščku. Prav nam pride tudi takrat, ko sami naredimo angleško začimbno zmes, ki jo prodajajo kar kot mešane začimbe in je nepogrešljiva pri pripravi piškotov, sadnih kolačev ter angleških pečenih in na sopari kuhanih pudingov. Sestava in razmerje začimb sta lahko zelo različni in sta odvisni od posameznikovega okusa. Nam je všeč tale: 1 žlica pimenta, 1 žličke muškatnega cveta, 2 žlički muškatnega oreščka, 1 cimetove palčke, 1 žlica koriandrovih semen in 2 žlički klinčkov. Vse nezmlete začimbe zmeljemo v prah in jih zmešamo z muškatnim oreščkom. Zmes lahko hranimo v tesno zaprti posodi 2 do 3 mesece.

**Sestavine**: muškatni orešček\*. \*Iz nadzorovane ekološke pridelave; nadzorno mesto: AT-BIO-301. Kmetijstvo izven EU. Država porekla: Šrilanka.

**Povprečna hranilna vrednost na 100 g**:

|  |  |
| --- | --- |
| energijska vrednost | 2.239 kJ (535 kcal) |
| maščobe | 36,3 g |
| od tega nasičene maščobe | 25,94 g |
| ogljikovi hidrati | 45,0 g |
| od tega sladkorji | 22,5 g |
| beljakovine | 5,8 g |
| sol | 0,04 g |

Neto količina: **30 g**

Hraniti v hladnem in suhem prostoru.

Proizvaja: Sonnentor GmbH, 3910 Sprögnitz 10, Avstrija