

Jarabes de cúrcuma y Jengibre

Basse-Terre Nord



Créditos de fotos : (Karupodha)

Información útil

Categorie : Productos "Esprit Parc"

Descripción

La historia de Guadalupe está marcada por una ola de inmigración india que siguió directamente a la abolición de la esclavitud. Esta población se asentó en el territorio trayendo consigo sabores y especias orientales.

Se introdujeron así las plantas utilizadas para la elaboración de platos, en particular los rizomas del jengibre y de cúrcuma, que hoy forman parte del patrimonio culinario de Guadalupe.

En parte originaria de esta cultura india, la empresa familiar Karupodha desea desarrollar esta identidad cultural mediante una gama de productos elaborados a partir de las especias que cultiva. Su originalidad estriba en que propone consumirlos bajo formas poco habituales. En forma de sirope o en infusión, déjese seducir por los sabores de estos productos naturales provenientes directamente del territorio del Parque nacional de Guadalupe.

Situation géographique



Información útil

Informations pratiques

Karupodha ofrece siropes hechos con cúrcuma y jengibre.

Gama de siropes :

- Sirope de cúrcuma compuesto de azúcar de caña, jugo de cúrcuma puro y corteza de canela seca.
- Sirope de jengibre compuesto de azúcar de caña, jugo puro de jengibre y corteza de canela seca.
- Sirope de cúrcuma y jengibre compuesto de azúcar de caña, jugo de cúrcuma puro, jugo de jengibre puro y corteza de canela seca.

Los siropes vienen en formato de 250 ml.

Contact

920 A chemin Dereynal

97170 Petit-Bourg

0690490320

[https://www.facebook.com/Karupodha/?](https://www.facebook.com/Karupodha/?fref=ts)

[fref=ts](https://www.facebook.com/Karupodha/?fref=ts)

karupodha@hotmail.fr

<http://www.karupodha.com>

Origen

Rando Guadeloupe

<https://www.randoguadeloupe.gp/>