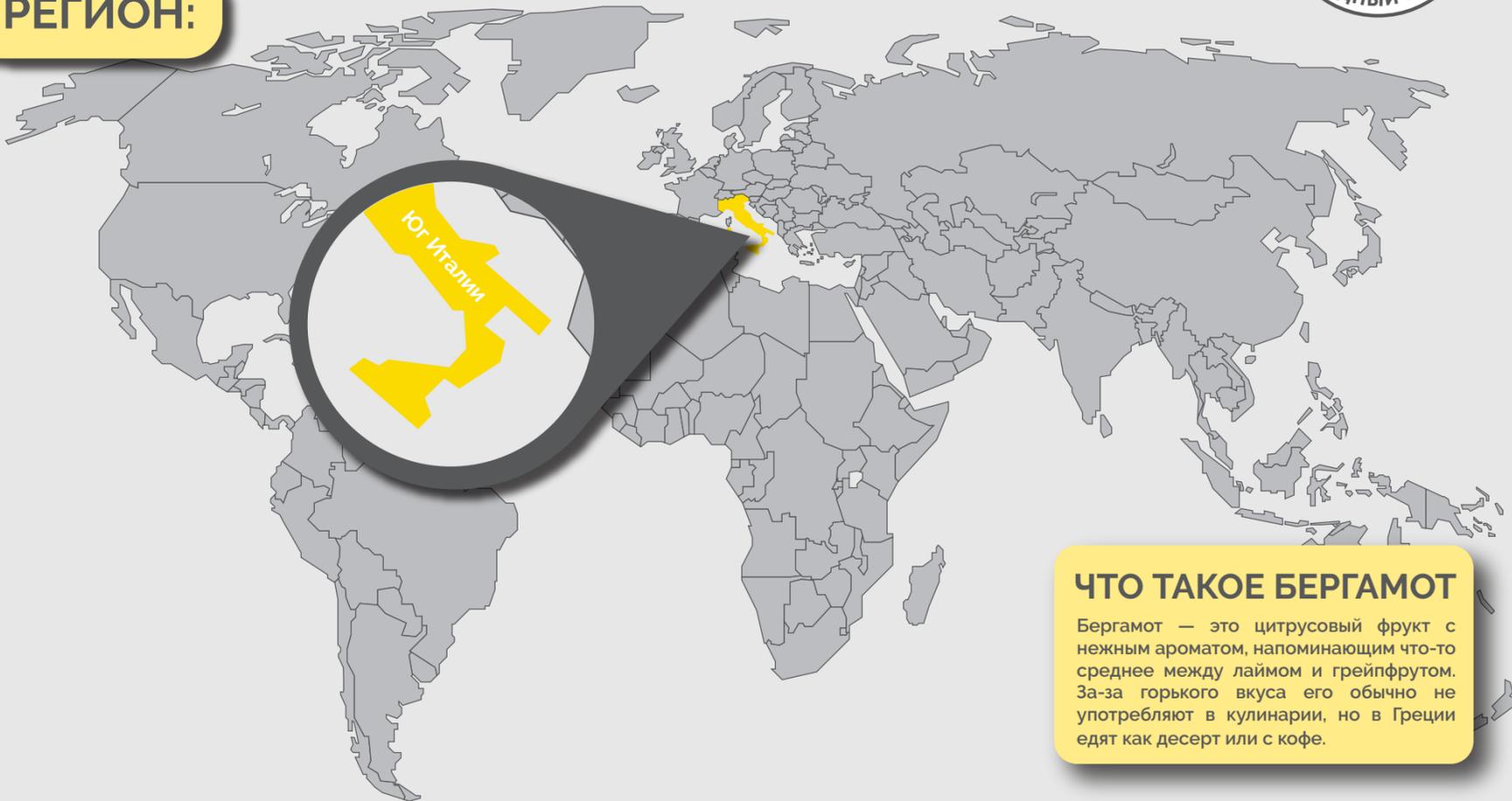


Бергамот (bergamot) A T I S



РЕГИОН:



ЧТО ТАКОЕ БЕРГАМОТ

Бергамот — это цитрусовый фрукт с нежным ароматом, напоминающим что-то среднее между лаймом и грейпфрутом. За-за горького вкуса его обычно не употребляют в кулинарии, но в Греции едят как десерт или с кофе.

СКОЛЬКО НУЖНО ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ОДНОЙ БУТЫЛОЧКИ:



Для производства 15 мл эфирного масла понадобится около 3 килограммов кожуры бергамота.*

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ:



На графике представлены только те химические соединения, которые занимают большую долю в составе этого эфирного масла. Другие вещества содержатся в нем в меньшем количестве.

ИССЛЕДОВАНИЯ:

121

О пользе бергамота написано 121 научное исследование

Данные, опубликованные в базе PubMed на декабрь 2017 г.

ФАКТ

Чай Earl Grey получают путем добавления бергамота в черный чай.

С ЧЕМ ХОРОШО РАБОТАЕТ:

