

# Utilisations du petimezi



Le petimezi, l'ancien édulcorant résultant de la cuisson du moût ; il est riche en énergie, en fer, en calcium, en vitamines et en antioxydants.

Il reste extrêmement sain, car il ne contient pas de conservateur ni de pigment et reste longtemps en dehors du réfrigérateur, avec de nombreuses propriétés thérapeutiques.

## Ses utilisations sont nombreuses:



- Dans la cuisine comme ingrédient principal de nombreux plats traditionnels et modernes
- Il est utilisé comme substitut du sucre dans la pâtisserie ou à la place d'un autre sirop.
- Il substitue du sucre aux infusions.
- Il agit comme un conservateur dans les douceurs (sweet-spoons).
- En tant que stimulant énergétique et immunitaire.
- Complément alimentaire naturel en raison de sa teneur élevée en vitamines, minéraux et antioxydants, en particulier chez les personnes atteintes d'anémie.

- Pour le mal de gorge.
- Pour les symptômes de la rougeole.
- Bouclier de protection pour la dépression contribuant à notre santé mentale.
- Il a des propriétés anti-âge et réparatrices.

De nos jours, il peut réclamer sa place dans notre alimentation quotidienne.

