

Kurkuma stødt Økologisk 5kg

Betegnelse: Ground Turmeric

Beskrivelse: Kurkuma hører til Ingwer-familien. til vores pulver bliver den rensede og tørrede rod finmallet. Det mest iøjnefaldende er nok den lysende gule farve, men åven smagsmæssigt kan Kurkuma imponere. Det er mildt krydret med en let bitter smag. Under tilberedningen udvikles den varme aroma og fortryller risretter, ærtercurryer, sovs og dip. I bagerværket kan det bruges til [at farve deje](#). Et vidunderligt godt humør-drikke er den populære "Gyldne Mælk". Den tryller solskin i glas. Det farvede krydderi er blevet brugt i Indien i over 4000 år og er en uundværlig del af de fleste [Curryblandinger](#).

Ingridients: curcuma root dried milled*

* from controlled organic cultivation
Bemærk: Af juridiske årsager udsteder vi kun ingredienslisten på engelsk. Venligst henvend dig til en engelsktalende betroet person eller brug en oversættelsesfunktion, hvis indholdet er uklart. Bode Naturkost påtager sig ikke ansvar for indholdsmangler eller andre fejl forårsaget af uafhængig oversættelse.

Råkost: Nej
Fairtrade: Nej
Glutenfri: Nej
Veganer: Ja
Superfood: Ja
Naturligt glutenfri: Nej
Plastfri: Nej
Økologisk: Ja
Multi-pakke: Vi handler denne vare i forskellige emballageenheder. Den aktuelle emballagestørrelse er 5kg. Den endelige emballageenhed fremgår af ordrebekræftelsen.
Værdipakke: Nej

Øko-kontrolpunkt: DE-ÖKO-003

[Produkt](#)

Nutritional values

Unprepared per 100 g

Calorific value kj	1220 kj
Calorific value kcal	292 kcal
Fat	3.3 g
Of which saturated fatty acids	1.8 g
Carbohydrates	44.4 g
Of which sugar	3.2 g
Fibers	22.7 g
Protein	9.7 g
Salt	0.068 g

Allergens

Gluten-containing cereal	No
Chicken egg	No
Peanuts	No

Example Company

Milk	No
Celery	No
Sesame seeds	No
Lupines	No
Crustaceans	No
Fish	No
Soy	No
Nuts	No
Mustard	No
Sulfur dioxide and sulphite	No
Molluscs	No
Cashews	No
Spelt	No
Barley	No
Oat	No
Hybrid Strains	No
Kamut	No
Macadamia	No
Almonds	No
Brazil Nuts	No
Pecans	No
Pistachios	No
Rye	No
Hazelnuts	No
Sesame	No
Walnuts	No
Wheat	No