

Økologisk koriander hele 1kg

De hele tørrede korianderfrø har en gulbrunlig farve, er kugleformede og har en smag, der meget minder om sennep. Koriander findes i retter fra den indiske, arabiske og asiatiske køkken og kombineres ofte med muskatnød, fennikel, peber, chili, nelliker, ingefær og kryddernem. Den anvendes også i bagværk, f.eks. i krydderblandinger til surdejgsbrød og julekager. Du kan også få [formalet økologisk koriander](#) hos os i butikken.

Produkt

Nutritional values

Unprepared per 100 g

Calorific value kj	1545 kj
Calorific value kj	1555 kj
Calorific value kcal	369 kcal
Calorific value kcal	372 kcal
Fat	17.8 g
Of which saturated fatty acids	1 g
Carbohydrates	18.9 g
Carbohydrates	25.9 g
Of which sugar	1 g
Of which sugar	24.6 g
Fibers	41.9 g
Fibers	29.1 g
Protein	12.4 g
Salt	0.088 g
Salt	0.09 g

Allergens

Gluten-containing cereal	No
--------------------------	----

Chicken egg	No
Peanuts	No
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
Horst Bode Import-Export GmbH Rye Mohnnummer: DE154233667	No

Hazelnuts	No
Sesame	No
Walnuts	No
Wheat	No