

Økologisk tørret timian 1kg

Dette tørrede og kældrede timian har en grågrøn farve og en stærk aromatisk duft. Med sin krydrede og let bittere, jordagtige og røgagtige smag er det et uundværligt krydderi i ethvert køkken. Efter en omhyggelig høst og tørring fjernes de små blade fra plantestænglen for at sikre højeste kvalitet. Økologisk timian er et alsidigt krydderi, der bruges i mange forskellige køkkenstile. Det er en pålidelig bestanddel i middelhavskøkkenet og giver fisk-, kød-, pasta- og kartoffelretter en særlig dybde. Timian passer særdeles godt til sovs, tomat- og svamperetter og kombineres ofte med andre populære krydderier fra Middelhavsområdet som basilikum, oregano og rosmarin.

Produkt

Nutritional values

Unprepared per 100 g

Calorific value kj	1345 kj
Calorific value kcal	321 kcal
Fat	7.4 g
Of which saturated fatty acids	3.7 g
Carbohydrates	45.3 g
Of which sugar	44.9 g
Fibers	18.63 g
Protein	9.1 g
Salt	0.15 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
Rye	No
Hazelnuts	No
Sesame	No
Walnuts	No
Wheat	No