

Kurkuma stødt Økologisk 250g

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

[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
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