

Timian gnedet økologisk 300g

Vores økologiske timian, gnedet og tørret, har en karakteristisk grågrøn farve og en stærk aromatisk duft. Dens syrlige, aromatiske smag, parret med en let bitter, jordagtig røgsmag, gør den til en uundværlig del af enhver krydderisamling. Efter omhyggelig høst adskilles de fine blade fra plantestammen og tørres forsigtigt for at garantere dig den højeste kvalitet. Økologisk timian er et alsidigt krydderi, der kan bruges i mange former for madlavning. Det er en integreret del af middelhavskøkkenet og giver en særlig dybde til mange forskellige retter, hvad enten det er fisk, kød, [økologisk pasta](#) eller kartoffelretter. Timian harmonerer især godt med saucer, tomat- og svamperetter. Den bruges også ofte i krydderiblandinger eller i kombination med andre populære middelhavskrydderier som f.eks. [økologisk basilikum](#), [økologisk oregano](#) og [økologisk 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	18.6 g
Protein	9.1 g
Salt	0.14 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