



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Kurkuma mielona, cena za 50 g

Kod EAN: 285

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

4,00 PLN

Opis produktu

Kurkuma mielona - indyjskie smaki na wyciągnięcie ręki

Kurkuma to główny składnik mieszanki curry. Ta starożytna przyprawa pochodzi z południowo-wschodniej Azji: tam znalazła zastosowanie m.in. jako barwnik oraz sposób na zmniejszenie nieprzyjemnego zapachu ryb. Poznaj wspaniałe zalety i właściwości jakie posiada kurkuma mielona. Dowiedz się również jak ją wykorzystać aby wzbogacić smak potraw.

Przyprawa znana i ceniona od wieków

Ze względu na swój intensywny kolor kurkuma nazywana jest żółtym korzeniem. Od starożytnych czasów używa się jej w hinduskich rytuałach oraz jako barwnik świętych szat, ale znalazła również zastosowanie w sztuce kulinarnej. Ta przyprawa jest niezastąpiona w wielu rejonach Azji - od Bliskiego Wschodu po Chiny. Dużą popularnością cieszy się również w Polsce tym bardziej, że znajduje także zastosowanie w kosmetyce.

Dodatek nie tylko do dań azjatyckich

Choć kurkuma należy do nieco ostrych przypraw, jest bardzo łagodna dla przewodu pokarmowego. Można również śmiało dodawać ją do słodkich potraw, tworząc wyjątkowe, orientalne mieszanki. W kuchni marokańskiej używa się jej do przyprawiania mięs (zwłaszcza jagnięciny) oraz warzyw. Warto dodać ją również do ryb.

Znakomicie sprawdzi się jako dodatek do dań wysokobiałkowych, ponieważ sprzyja ich lepszemu trawieniu. Delikatny smak i intensywny kolor sprawiają, że mieloną kurkumę dodać można również do barwienia ryżu, sosów i zup. Warto ją również wykorzystać jako naturalny barwnik.

Jak kurkuma działa na organizm?

- przeciwzapalnie
- zwiększa apetyt i korzystnie wpływa na procesy trawienne
- korzystnie wpływa na skórę
- wspomaga odporność
- zawiera przeciwutleniacze pozwalające usunąć z organizmu nadmiar wolnych rodników*

Kurkuma (mielona) - jak stosować?

Zmielony proszek wystarczy dodać do zupy, sosu, duszonego dania, posypać kurkumą kawał mięsa na pieczeń czy dodać do marynaty. Warto również stworzyć na bazie mielonej kurkumy miksturę ajurwedyjską znaną jako "złote mleko". Ten napój doskonale bowiem rozgrzewa dlatego jest doskonałym sposobem na przełamanie jesienno-zimowych chłódów.

* www.oswiadczenia.eu

Skład

Wartości odżywcze	Wartość W 100g
Wartość energetyczna kcal	312 kcal
Wartość energetyczna kJ	1300 kJ
Tłuszcz	3,3 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	1,8g
Węglowodany	44,0g
w tym cukry	3,2g
Błonnik	23 g
Białko	9,7 g
Sól	0,07 g

Informacje dodatkowe

Nazwa łacińska Curcuma longa pulvis

Opis towaru	Kurkuma mielona to przyprawa pochodząca z korzenia rośliny kurkumy. Charakteryzuje się intensywnym, żółto-pomarańczowym kolorem oraz delikatnym, korzennym smakiem. Jest popularnie stosowana w kuchni jako przyprawa do różnych potraw, dodając im nie tylko wyjątkowego smaku, ale także intensywnego koloru.
Stosowanie	Wystarczy dodać przyprawę według własnych preferencji podczas przygotowania. Można ją również wykorzystać jako dodatek do koktajli czy do przyrządzenia napoju zwanego "złotym mlekiem".
Składniki	100% kurkuma.
Forma	jednorodne
Zastosowanie	• do sosów i marynat • do mięs • do napojów i grzańców
Smak	korzenny
Kształt	mielone
Sód	0,07g

* Warto pamiętać, że tylko zdrowy tryb życia i zrównoważony sposób odżywiania zapewniają prawidłowe funkcjonowanie organizmu.

* Produkt może zawierać: **zboża** zawierające **gluten**, **seler**, **gorczycę**, **nasiona sezamu**, **orzeszki ziemne** oraz **orzechy**.

* Produkt należy przechowywać w suchym i zaciemnionym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu.

* UWAGA - zdjęcie / wizualizacja produktu może odbiegać od aktualnego wyglądu.