



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Kmin rzymski/kumin mielony, cena za 50 g

Kod EAN: 450

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

5,00 PLN

Opis produktu

Próbujesz zgubić wagę? Włącz kmin rzymski mielony do swojej diety!

Lekko gorzkawy aromat i słodko-ostry smak po tym można poznać kmin rzymski. Na dalekim Wschodzie przez stulecia był zarówno uprawiany jako roślina lecznicza, jak i dodawany do potraw w postaci przyprawy. Dziś również znajduje szerokie zastosowanie w nie tylko w kuchni. Poznaj zalety i właściwości jakie posiada kmin rzymski mielony. Dowiedz się również jak wykorzystać go w kuchni oraz w medycynie.

Znana również pod nazwą kumin przyprawa używana była już kilka wieków przed naszą erą w starożytnym Egipcie, skąd rozprzestrzeniła się handlowymi szlakami. Do dzisiaj jest ona tam popularna. Kmin rzymski to także tradycyjny składnik kuchni marokańskiej i innych krajów północnej Afryki. Jego niezwykle intensywny aromat znalazł zastosowanie także w potrawach Indii i dalekich Chin.

Kumin wzbogaci aromat każdego dania!

Nazywany również kuminem, kmin rzymski nie jest tradycyjną przyprawą europejską, gdyż popularny dziś jest przede wszystkim w krajach azjatyckich. Wraz z innymi ziołami wchodzi w skład mieszanek

curry. Doskonały więc będzie do wszelkich orientalnych przepisów. Kmin rzymski przede wszystkim nadaje smak mięsnym daniom. Korzystnie wpływa jednak również na wydzielanie soków trawiennych, dzięki czemu wspomaga trawienie i pracę całego układu pokarmowego.*

Można go używać jako aromatycznej przyprawy do serów, likierów i win nada tym wykwintnym specjałom niezwykle głęboki, złożony i wyrafinowany aromat, dodając im szlachetności. Należy jednak stosować kumin z umiarem: silny aromat może przytłoczyć wszystkie inne zapachy dania. Jeżeli lubisz kontrastowe połączenia smaków, możesz również użyć tej przyprawy do potraw grillowanych, pieczonych i gotowanych na parze.

Jak używać kminu rzymskiego w swojej kuchni?

Kmin rzymski mielony można spożywać jako przyprawę lub w formie naparu do picia. By zachować jego właściwy, gorzko-orzeźwiający aromat należy przechowywać go w szczelnie zamkniętym opakowaniu.

* www.oswiadczenia.eu

Skład

Wartości odżywcze	Wartość W 100g
Wartość energetyczna kcal	375 kcal
Wartość energetyczna kJ	1570 kJ
Tłuszcz	22 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	1,50g.
Węglowodany	33,70g.
w tym cukry	2,30g.
Błonnik	11 g
Białko	18 g
Sól	0,4 g

Informacje dodatkowe

Opis towaru	Kmin rzymski, zwany kuminem jest podstawowym składnikiem wielu mieszanek przyprawowych kuchni wschodniej. Jego gorzko-ostry smak nada wyrazistości szczególnie: gulaszom, rybom, daniom mięsnym oraz ciemnym sosom.
Stosowanie	Można go używać jako aromatycznej przyprawy do serów, likierów i win, ale należy stosować go z umiarem: silny aromat kuminu może przytłoczyć wszystkie inne zapachy dania.
Składniki	100% kmin rzymski mielony.
Forma	jednородne
Zastosowanie	• do mięs • do dań jednogarnkowych • do wędlin i domowych wyrobów
Smak	gorzki
Kształt	mielone
Sód	0,42g.

- * 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.