



Dane aktualne na dzień: 25-04-2025 13:47

Link do produktu: <https://www.wegetarianin.pl/kurkuma-100g-p-1222.html>



Kurkuma 100g

Cena	3,70 zł
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Kurkuma 100g

Kurkuma, podobnie jak szafran, nadaje potrawom piękny żółty kolor. Dlatego nazywana jest niekiedy szafranem indyjskim, od którego jest znacznie tańsza. Kurkuma jest byliną, z rodziny imbirowatych, którą ozdabiają żółte kwiaty. Nie one jednak są bazą przyprawy. Otrzymuje się ją nie ze słupków kwiatowych ale z kłączy. Ciekawostką jest, że zanim otrzymamy sproszkowaną przyprawę, kłącza rośliny kurkumy długiej najpierw gotuje się we wrzątku lub parzy, a dopiero później suszy i poddaje dalszej obróbce. Obok kurkumy długiej występuje spokrewniona z nią kurkuma plamista, pochodząca również z Indii. Jednakże nie jest ona popularna w krajach zachodnich, a na wschodzie ma zastosowanie w kuchni azjatyckiej oraz do wyrobu perfum. Do krajów europejskich przyprawa trafiła z Indii, głównego jej producenta i eksportera, a także z Chin, Indonezji, Bangladeszu, wysp Morza Karaibskiego oraz państw Ameryki Południowej.

W kuchni: Amerykanie z wielkim upodobaniem stosują ją do przyprawiania gotowanych jaj, majonezów, omletów, serów topionych, sałatek rybnych. W Polsce jest stosowana jako barwnik do koncentratów spożywczych, masła, sałatek, ryżu. Kurkuma nie tylko barwi potrawę, nadaje jej też specyficzny zapach podobny do pieprzu i piżma oraz delikatny smak, zbliżony do imbiru, lecz nieco łagodniejszy.

Kraj pochodzenia: Indie

Na terenie zakładu produkcyjnego używane są: jaja, orzechy, soja, mleko, sezam.

W zakładzie pakowane są również: sezam, migdały produkty z dwutlenkiem siarki SO₂, produkty zawierające gluten, różne orzechy.

Pomimo doświadczenia wszelkich starań nie możemy w 100% wykluczyć wystąpienia w produkcie w tych surowców.