



Kurkuma, Curcuma longa, kbA, 160g

Kurkuma-Wurzelpulver in Bio-Qualität. Sonnig & Intensiv



Artikelnummer 1010152	GTIN-Stück  4 036185 004829	GTIN-Verpackung	eco-ID 142067	
---------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke

Sanatur

Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Indische Landwirtschaft



Allgemeines

Für das traditionelle Gewürz Kurkuma werden die kräftig gelben Wurzelstöcke dieses Ingwergewächses genutzt. Eine intensive gelbe Färbung der Wurzeln gilt als Qualitätsmerkmal und brachte der Pflanze den Beinamen Gelbwurz ein.

Besonderheiten

- 100 % Bio-Qualität
- 100 % pflanzlich, vegan
- fein vermahlen
- kräftig in Farbe und Aroma
- Curcumin 3 g / 100 g
- auf Reinheit geprüft

Kurzbeschreibung

Bisher wurde Kurkuma bei uns hauptsächlich als Bestandteil in Curry-Mischungen eingesetzt. Zunehmend wird Kurkuma auch als Einzelgewürz immer beliebter und stärkt seine Stellung als wertvolles Gewürz in der ernährungsbewussten Küche.

Mit Kurkuma lassen sich viele leckere Gerichte mit einer exotischen Note und einem intensiven Farbton versehen. Kurkuma kann sowohl für herzhaftere als auch für süße Speisen und Getränke genutzt werden.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen

Zubereitung

Das Gewürz in gekochte Speisen erst am Ende der Garzeit zugeben.





Kurkuma, Curcuma longa, kbA, 160g

Kurkuma-Wurzelpulver in Bio-Qualität. Sonnig & Intensiv



Artikelnummer 1010152	GTIN-Stück  4 036185 004829	GTIN-Verpackung	eco-ID 142067	
---------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Rezept, Zubereitung

KURKUMA-MANGO-HUMMUS-DIP

- 1 Dose Kichererbsen, abgetropft
- 100 ml griechischer Joghurt
- 1 Mango, geschält, entsteint und in Stücke geschnitten
- 1 EL Kurkuma Pulver
- 1 TL Kreuzkümmel
- 50 g Tahini (Sesampaste)
- Saft von 1/2 Zitrone
- 1 TL scharfes Currypulver
- 1 Prise Cheyennepeffer oder Chilipulver
- Salz & Pfeffer nach Belieben
- 3 Stängel Petersilie oder Koriander

Alle Zutaten, bis auf die Kräuter, in einen Mixer geben und pürieren. Danach die klein gehackten Kräuter unterrühren. Mit frischem Brot oder Gemüse genießen

Herstellung

Kurkuma für Sanatur wird ausschließlich auf ausgesuchten Bio-Farmen in Indien angebaut. Die Knollen werden nach der Ernte sorgsam gewaschen und getrocknet. Anschließend werden sie zu feinstem Pulver vermahlen. Dies ist uns besonders wichtig, denn je feiner der Mahlgrad, desto besser kommt der aromatische ingwerähnliche Geschmack zur Geltung.

Bei Anbau, Ernte und Verarbeitung wird größte Sorgfalt auf Qualität, Reinheit und Nachhaltigkeit gelegt. Der Anbau ohne Pestizideinsatz schützt Boden, Biodiversität und Anbauer vor Ort und ist neben der sauberen Verarbeitung und kontrollierten Trocknung Basis für sichere Lebensmittel auf unseren Tellern.

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Indien

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Kurkumawurzel* gemahlen 100 %

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Kurkuma, Curcuma longa, kbA, 160g

Kurkuma-Wurzelpulver in Bio-Qualität. Sonnig & Intensiv



Artikelnummer 1010152	GTIN-Stück  4 036185 004829	GTIN-Verpackung	eco-ID 142067	
---------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Süßung..... nicht gesüßt
Verwendungsdauer..... 90 Tage
Verarbeitungsweise..... getrocknet
Darreichungsform..... Pulver
Packungsart..... Standardgröße
Palmfett, Palmöl..... nein

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... Indische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-001

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Bio Gewürz
Inverkehrbringer..... Sanatur GmbH, Im Haselbusch 16, D-78224 Singen; info@sanatur.de
E-Mail Inverkehrbringer..... info@sanatur.de

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1491 kJ / 356 kcal
Fett..... 9,9 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 2,9 g
Kohlenhydrate..... 58 g
davon Zucker..... 57 g
Ballaststoffe..... 6,7 g
Eiweiß..... 7,8 g
Ermittlung der Nährwerte durch..... Analyse
Salz..... 0,1 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht..... 0,16 kg

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Flasche
Verpackungsmaterial..... Glas

Preise und Konditionen

Pfand..... nein



Kurkuma, Curcuma longa, kbA, 160g

Kurkuma-Wurzelpulver in Bio-Qualität. Sonnig & Intensiv



Artikelnummer 1010152	GTIN-Stück  4 036185 004829	GTIN-Verpackung	eco-ID 142067	
---------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Sonstiges

PZN.....11290596

Klimaschutz..... Braunglas ohne Umverpackung

Sensorik, Beschaffenheit




Geschmack..... würzig

Geruch..... würzig

Konsistenz..... feines Pulver

Weblinks

Sanatur

 Traubenkern OPC & Vitamin C, Bio, 90 Kapseln, 53g 1010820	 Cumin, Muskat & Koriander, 90 Kapseln, 41g 1020075	 ZinkSpirulina & Acerola 90 Kapseln, 43g 1010805
--	---	--