

Link do produktu: <https://www.oldfarm.pl/kmin-rzymski-mielony-1-kg-kumin-drobno-zmielony-jeera-p-497.html>



KMIN RZYMSKI MIELONY 1 KG KUMIN DROBNO ZMIELONY, JEERA

| | |
|------------------|-----------------------------------|
| Cena | 36,80 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | SPR070 |
| Kod producenta | SPR070KG |
| Producent | ECO FARMA POLSKA SP Z O.O. |

Opis produktu

KMIN RZYMSKI MIELONY 1 KG KUMIN, JEERA

nazwa łacińska:

kraj pochodzenia: Indie

opakowanie: Torba PP z opisem produktu

Przyprawę uprawia się w Indiach, Maroku, Iranie i Turcji.

Największym eksporterem kminu rzymskiego są Indie.

Co zawiera kmin rzymski?

Kmin rzymski zawiera mnóstwo żelaza. Już niewielka ilość tej przyprawy może uzupełnić nasze codzienne zapotrzebowanie w żelazo.

Poprawia również profil lipidowy krwi w przypadku osób zmagających się z nadwagą, otyłością czy hipercholesterolemią.

Kumin jest naturalnym preparatem łagodzącym problemy z trawieniem.

Kmin rzymski to delikatnie pikantna i lekko gorzkawa przyprawa o bardzo specyficznym zapachu, którego nie da się pomylić z innymi przyprawami.

Często dodaje się go do potraw – zmielony lub w postaci ziaren. Kmin rzymski to samodzielna przyprawa, ale też ważny składnik wielu mieszanek przyprawowych jak curry, Ras el hanout czy garam masala. Sprawdza się jako dodatek do mięs, ryb, zup, chleba, a nawet ciasta i wielu dań z ryżu czy potraw warzywnych, strączkowych. W Indiach praktycznie nie istnieją dania bez kminu rzymskiego.

Wszystkie nasze produkty posiadają certyfikaty oraz karty produktu.

pochodzą od sprawdzonych Dostawców.

Długa data przydatności do spożycia umieszczona na opakowaniu każdego produktu.

Przechowywanie: suche, chłodne, zacienione miejsce, najlepiej przechowywać w zamkniętych i szczelnych pojemnikach.

Jesteśmy bezpośrednim importerem przypraw, orzechów i bakalii