

Link do produktu: <https://www.oldfarm.pl/kmin-rzymski-mielony-kumin-100-g-indyjski-kamun-drobno-zmielony-p-34.html>



KMIN RZYMSKI MIELONY KUMIN 100 G INDYJSKI KAMUN DROBNO ZMIELONY

Cena	9,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	SPR070-100
Kod producenta	SPR070-100

Opis produktu

Kmin Rzymski mielony 100 g kamun zmielony

nazwa łacińska: Cummin cyminum

kraj pochodzenia: Indie

Własny Import

opakowanie: dekoracyjna torebka z opisem produktu

Kmin rzymski : łac. Cummin cyminum, jest znany również pod nazwami: kmin egipski, kmin turecki, kumin, jeera, jira, comino, cummi, czarny kminek. Przyprawa bardzo rozpowszechniona na Wschodzie. Ma mocny i aromatyczny zapach ,ostry, lekko słodki smak.Z wyglądu i smaku przypomina troszkę zwykły kminek, jednakże nim nie jest. Kmin rzymski jest spokrewniony z kminkiem, anyżem, koprem i fenkułem. Przyprawą są nasiona tej rośliny.

Przyprawę tą 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