

Link do produktu: <https://www.oldfarm.pl/kminek-zwyczajny-mielony-1-kg-polski-zmielone-nasiona-kminku-p-501.html>



## KMINEK ZWYCZAJNY MIELONY 1 KG POLSKI ZMIELONE NASIONA KMINKU

|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Cena             | <b>16,80 zł</b>   |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>   |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b> |
| Numer katalogowy | <b>SPR080</b>     |
| Kod producenta   | <b>SPRKG</b>      |

### Opis produktu

#### KMINEK ZWYCZAJNY MIELONY 1 KG

Nazwa łacińska: Carum carvi L.

kraj pochodzenia: Polska

opakowanie: torba PP z opisem produktu

Kminek zwyczajny to gatunek rośliny dwuletniej należy do rodziny selerowatych.

Nasiona kminku zwyczajnego zawierają od 3 do 7% olejku eterycznego. Głównymi składnikami olejku są: karwon ok. 60% oraz limonen czyli terpen, a także aldehyd kuminowy. Nasiona zawierają również flawonoidy, kwas kawowy, oraz substancje azotowe do 20%, cukry proste do 3%, skrobię do 4%, olejek do 12-20%, garbniki, żywice, woski.

Nasiona kminku zwyczajnego są stosowane od setek lat w celu zmniejszenia objawów niestrawności. Kilka badań wykazało, że spożywanie kminku może pomóc zmniejszyć nieprzyjemne objawy w przewodzie pokarmowym.

Kminek używa się w kuchni jako : przyprawa wędlin, szczególnie w kabanosach jest bardzo porządany, do mięsa, chleba, sera, sałatek, sosów, do nacierania baraniny. Zmielony kminek jest składnikiem wielu mieszanek przyprawowych, stosowanych w kuchni Staropolskiej.

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