Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 06:13

Link do produktu: https://www.oldfarm.pl/kurkuma-mielona-1-kg-korzen-kurkumy-zmielony-zawiera-4-kurkuminy-lac-curcuma-longa-p-507.html



KURKUMA MIELONA 1 KG KORZEŃ KURKUMY ZMIELONY ZAWIERA 4% KURKUMINY, Łac. Curcuma longa

Cena	**24,80 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**SPR094**
Kod producenta	**SPR094KG**

Opis produktu

KURKUMA KORZEŃ MIELONY 4% KURKUMINY 1 KG

kuruma jakości premium 4%

nazwa łacińska: Curcuma longa

kraj pochodzenia: Indie

opakowanie: doypack z opisem produktu

Kurkuma (czyli ekstrakt kłączy ostryżu) Jest też składnikiem wielu mieszanek przyprawowychjak: garam masala, curry, tandori masala, Pav bhaji masala, i inne
Mieloną Kurkumę stosuje się do barwienia makaronów i ryżu oraz warzyw konserwowanych Przyprawia się nią zupy, ryż, makarony, ziemniaki, sosy, omlety, a nawet nasz Polski rosół
Dobrze komponuje się z daniami z fasoli soczewicy, cieciorki i soi. Szczypta Kurkumy dodana do ciasta drożdżowego nadaje mu piękny żółty koloru. nie nalezy przesadzać z ilością kurkumy w potrawach ponieważ nadaje goryczki.
Kurkuma barwi dłonie i wszystko z czym ma kontakt. Stanowi nieocenione źródło kurkuminy, jest od wieków szeroko wykorzystywana nie tylko w gastronomii, ale także kosmetyce, włókiennictwie oraz medycynie.

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

Jak najlepiej wykorzystać korzeń kurkumy w kuchni?

W naszej ofercie znajdziesz **kurkumę - korzeń** w postaci drobno zmielonego proszku, który świetnie sprawdzi się zarówno w kuchni domowej, jak i profesjonalnej. Jeśli chcesz wydobyć pełnię aromatu tej przyprawy, dodaj ją na etapie podsmażania składników – razem z cebulą i czosnkiem, jak robi się to w klasycznym daniach z przyprawami takimi jak curry. Warto wiedzieć, że jej smak doskonale podkreśla dania jednogarnkowe, zwłaszcza te oparte na strączkach czy warzywach korzeniowych.

Jak przechowywać przyprawy, by jak najdłużej zachowały swój aromat?

Po otwarciu opakowania zalecamy przesypanie kurkumy do szczelnego pojemnika i przechowywanie jej w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu. Dzięki temu zachowasz intensywny kolor i aromat przyprawy przez długi czas. Jeśli gotujesz często, warto mieć ją pod ręką – zwłaszcza że pasuje nie tylko do dań orientalnych, ale też do bardziej swojskich potraw, takich jak domowy rosół czy bigos.

Sprawdź naszą pełną ofertę przypraw z całego świata i uzupełnij swoją spiżarnię o najwyższej jakości **korzeń kurkumy** prosto z Indii – zapraszamy do zakupów!