KURKUMA

Kurkuma aus kontrolliert biologischem Anbau von einem Fairtrade Projekt mit ca. 300 Kleinbauern in den Westghats einer Region in Indien. Eine intensive Mischung aus besonders aromatischen, regionalen Sorten.

Produkt Kurzbeschreibung

Kurkuma aus kontrolliert biologischem Anbau von einem Fairtrade Projekt mit ca. 300 Kleinbauern in den Westghats einer Region in Indien. Eine intensive Mischung aus besonders aromatischen, regionalen Sorten.

Produkt lange Beschreibung

Aus Südindien
Bio-Feinschmecker Basic

Beschreibung
Unser Kurkuma stammt aus kontrolliert biologischem Anbau von einem Fairtrade Projekt mit ca. 300 Kleinbauern in den Westghats einer Region in Indien. Diese unterliegen eine FLO Fairtrade-Zertifizierung. Neben anderen aromatischen regionalen Sorten wird vorwiegend die Sorte IISR Pragatil kultiviert. Gerade die Verwendung regionaler Sorten macht den besonderen Geschmack aus, der sehr

aromatisch intensiv ist. Die leuchtende Farbe unseres Kurkumas zeugt von seiner hohen Qualität. Kurkuma wird zum einen wegen seiner färbenden Eigenschaft eingesetzt, aber auch sein fein herbes Aroma und die leicht bittere Note runden die Speisen nochmal ab. In Asien, speziell in Indien, ist Kurkuma ein fester Bestandteil in der Küche. Zum Würzen und Färben von Currys, Reisgerichten und Kürbissuppe. Schmeckt auch in Getränken wie beispielsweise in kalter Milch oder in einem Smoothie.

Erhältlich als
05004677 Stapelbare Aromaschutzdose à 25g (S-Dose)

Zutaten
Kurkuma. Aus kontrolliert biologischem Anbau.

Zubereitungsempfehlung
Zum Verfeinern und Färben von indischen und orientalischen Gerichten. Auch in der ayurvedischen Küche unverzichtbar.

Öko-Kontrollstelle
DE-ÖKO-003

GALERIEBILDER

Tipp: Zum Verfeinern und Färben von
indischen und orientalischen Gerichten
Auch in der ayurvedischen Küche unverzichtbar
Bitte kühl und
trocken lagern.
25g
DE-ÖKO-003
Nicht-EU-Landwirtschaft