



Kurkuma, Curcuma longa, kbA, 160g

Kurkuma-Wurzelpulver in Bio-Qualität. Sonnig & Intensiv



Artikelnummer 1010152	GTIN-Stück  4 036185 004829	GTIN-Verpackung	eco-ID 142067	
---------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke

Sanatur

Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Indische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Indien

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Kurkumawurzel* gemahlen 100 %

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Für das traditionelle Gewürz Kurkuma sind die kräftig gelben Wurzelstöcke dieses Ingwergewächses interessant. Eine intensive gelbe Färbung der Wurzeln gilt als Qualitätsmerkmal und brachte der Pflanze den Beinamen Gelbwurz ein.

Besonderheiten

Das Besondere an Sanatur Kurkuma:

- 100 % Bioqualität
- 100 % pflanzlich, vegan
- fein vermahlen
- kräftig in Farbe und Aroma
- Curcumin 3 g / 100 g
- auf Reinheit geprüft





Kurkuma, Curcuma longa, kbA, 160g

Kurkuma-Wurzelpulver in Bio-Qualität. Sonnig & Intensiv



Artikelnummer 1010152	GTIN-Stück  4 036185 004829	GTIN-Verpackung	eco-ID 142067	
---------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Kurzbeschreibung

Bisher wurde Kurkuma bei uns hauptsächlich als Bestandteil in Curry-Mischungen eingesetzt. Seit Jahren wird es auch als Einzelgewürz immer beliebter.

Das Besondere an Sanatur Kurkuma:

- 100 % Bioqualität
- 100 % pflanzlich, vegan
- fein vermahlen
- kräftig in Farbe und Aroma
- Curcumin 3 g / 100 g

Verarbeitungshinweis

Gewürz für herzhaft bis süße Speisen und Getränke.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Beliebt als Einzelgewürz für eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung.

Zubereitung

Kurkuma (Curcuma longa) ist ein wertvolles Gewürz für die ernährungsbewusste Küche. Mit Kurkuma lassen sich viele leckere Gerichte mit einer exotischen Note versehen.

Das Gewürz in gekochte Speisen erst am Ende der Garzeit zugeben.

Herstellung

Die Knollen werden nach der Ernte sorgsam gewaschen und getrocknet. Anschließend werden sie zu feinstem Pulver vermahlen. Dies ist uns besonders wichtig, denn je feiner der Mahlgrad, desto besser kommt der aromatische ingwerähnliche Geschmack zur Geltung.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Lichtgeschützt, kühl und trocken aufbewahren.

Allergiehinweise

Spuren möglich: Fruktose

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓



Kurkuma, Curcuma longa, kbA, 160g

Kurkuma-Wurzelpulver in Bio-Qualität. Sonnig & Intensiv



Artikelnummer 1010152	GTIN-Stück  4 036185 004829	GTIN-Verpackung	eco-ID 142067	
---------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Verarbeitungsweise	getrocknet
Packungsart	Standardgröße
Palmfett, Palmöl	nein

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Indische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-001

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio Gewürz
Inverkehrbringer	Sanatur GmbH, Im Haselbusch 16, D-78224 Singen

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1491 kJ / 356 kcal
Fett	9,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,9 g
Kohlenhydrate	58 g
davon Zucker	57 g
Ballaststoffe	6,7 g
Eiweiß	7,8 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	0,1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Flasche
Verpackungsmaterial	Glas

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

Sonstiges

PZN	11290596
Klimaschutz	Braunglas ohne Umverpackung

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	würzig
Geruch	würzig
Konsistenz	feines Pulver