

Link do produktu: <https://www.zielar.ski/kurkuma-mielona-bio-100g-vivio-p-22694.html>

Kurkuma mielona BIO 100g - Vivio



Nasza cena	9,40 zł
Produkt	Produkt niedostępny
Czas wysyłki	24h
Numer katalogowy	5902115132810
Kod EAN	5902115132810
Producent	Vivio

Opis produktu

Kurkuma nazywana jest też „ostrzyżem” i „szafranem indyjskim”. Jest rośliną z rodziny imbirowatych i występuje w ok. 70 gatunkach na terenie m.in. Indii i Australii.

Kurkuma to starożytna przyprawa, której używają Hindusi do swych religijnych rytuałów i barwienia świętych szat. Bywa nazywana też żółtym korzeniem.

Znajduje szerokie zastosowanie w kuchniach świata, zwłaszcza w kuchni indyjskiej i marokańskiej. Dodana do słodkich potraw, nadaje im cierpkiego smaku. Jest składnikiem popularnej mieszanki curry i stanowi jej podstawowy element.

- Kurkuma pozytywnie wpływa na układ krążenia i układ nerwowy
- Kurkuma pozytywnie wpływa na trawienie, pobudza apetyt
- Kurkuma działa przeciwzapalnie
- Kurkuma pozytywnie wpływa na odporność organizmu

Jej najcenniejszym składnikiem jest kurkumina - substancja odpowiedzialna za intensywnie żółtą barwę kurkumy.

- Kurkumina pozytywnie wpływa na ochronę DNA, białek i lipidów przed uszkodzeniem oksydacyjnym.

Z punktu widzenia medycyny, najbardziej pożądane są kurkuminoidy, olejek eteryczny zawierający zingiberol i tumeron, substancje mineralne i witaminy.

Stosowanie

Mielona kurkuma to doskonały dodatek do potraw duszonych, zup i ryżu. Doskonale podkreśla także smak rosółu, potraw z drobiu, ryb, owoców morza i różnego rodzaju marynat.

Zastosowanie w kuchni:

- Z kurkumy powstaje barwnik, nazywany kurkuminą. Stosuje się go do barwienia ryżu, makaronu i warzyw konserwowanych w occie.
- Kurkumy używa się do przyprawiania sosów i potraw z drobiu.
- Co ciekawe, kurkumą można „oszukiwać szafran” - zauważył to słynny podróżnik Marco Polo. Kurkuma kolorem przypomina szafran i chociaż w smaku jest zupełnie inna, to jednak z powodzeniem można ją stosować, jako jego zamiennik.

Jej przyswajalność znacznie wzrasta przy obecności pieprzu, a dokładnie piperyny, dlatego zaleca się jej podawanie z pieprzem. Jednak można również śmiało dodawać ją do koktajli i smoothies uzyskując niesamowity kolor. Aby barwa była intensywna, należy kurkumę lub curry lekko poddusić na niewielkiej ilości oleju kokosowego lub masła.

Informacje dodatkowe

Sprzedawane produkty mogą różnić się kolorem, fakturą, wielkością i smakiem z uwagi na ich naturalne pochodzenie.

Na terenie zakładu konfekcjonowane są produkty zawierające: gluten, orzechy, nasiona sezamu i produkty pochodne.

Wartości odżywcze podane w tabeli mogą nieznacznie różnić się w zależności od partii. Strona jest na bieżąco aktualizowana, jednak zdarza się, że posiadamy na stanie kilka partii produktu.