

IERBURI AROMATICE

Cimbru de grădină (Satureja hortensis)

Cod produs: 010

Cimbru uscat — condimentul clasic al fasolei și al mâncărurilor românești de fond.

Cimbrul (Satureja hortensis) este condimentul de suflet al bucătăriei românești: fasole, ciorbe, sarmale, cartofi. Aromă piperat-ierboasă care susține preparatele consistente, uscat în condiții controlate pentru un profil constant.

Ambalaje disponibile

20 g · 250 g

Compoziție și origine

Ingrediente	cimbru uscat.
Originea materiei prime	Cimbru din culturi poloneze, uscat controlat, cu certificat pe fiecare lot.
Organisme modificate genetic	Nu conține ingrediente modificate genetic.
Iradier	Materia primă nu a fost supusă radiațiilor ionizante.

Caracteristici organoleptice

Culoare	verde până la verde-gri
Gust	caracteristic ingredientelor
Miros	caracteristic ingredientelor, fără mirosuri străine
Consistență	afânată, curgătoare

Valori nutriționale medii la 100 g

Nutrient	la 100 g
Valoare energetică	1140 kJ / 272 kcal
Grăsimi	5,9 g
din care acizi grași saturați	3,3 g
Glucide	23,0 g
din care zaharuri	0,0 g
Fibre	45,7 g
Proteine	6,7 g
Sare	0,06 g

Alergeni

Nu conține alergeni declarați ca ingredient. Poate conține urme de: arahide, soia, lapte, fructe cu coajă, țelină, muștar, susan.

Păstrare și valabilitate

Termen de valabilitate	18 luni de la data fabricației
Condiții de păstrare	Loc uscat și ferit de lumină, la max. 25 °C, umiditate sub 75%. A se păstra în ambalajul original, bine închis.

Recomandări de utilizare

Fasole — iahnie, ciorbă, salată. Sarmale și mâncăruri cu varză. Cartofi, tocănițe și fripturi de porc.

Datele nutriționale sunt valori medii, determinate pe baza materiei prime; pot varia natural de la lot la lot. Prezenta fișă are caracter informativ și nu înlocuiește eticheta produsului. Ambalat și distribuit de Supreno SRL.