

IERBURI AROMATICE

Cimbrisor (Thymus vulgaris)

Cod produs: 024

Cimbrisor uscat, frecat — aromă intensă, mediteraneană, pentru gătire lentă.

Cimbrisorul își păstrează caracterul și după ore de gătire — de aceea intră în buchetul garni, în fonduri și în braise-uri.

Aromă caldă, ușor camforată, care leagă carnea, vinul și legumele rădăcinoase.

Ambalaje disponibile

20 g · 250 g

Compoziție și origine

Ingrediente	cimbrisor uscat.
Originea materiei prime	Cimbrisor din culturi poloneze, uscat și frecat, testat lot cu lot.
Organisme modificate genetic	Nu conține ingrediente modificate genetic.
Iradier	Materia primă nu a fost supusă radiațiilor ionizante.

Caracteristici organoleptice

Culoare	de la verde la maro
Gust	caracteristic ingredientelor
Miros	caracteristic ingredientelor, fără mirosuri străine
Consistență	afânată; se admit aglomerări ușoare care se desfac la presare

Valori nutriționale medii la 100 g

Nutrient	la 100 g
Valoare energetică	1155 kJ / 276 kcal
Grăsimi	7,4 g
din care acizi grași saturați	2,7 g
Glucide	63,9 g
din care zaharuri	1,7 g
Fibre	—
Proteine	9,1 g
Sare	0,0 g

Alergeni

Nu conține alergeni declarați ca ingredient. Poate conține urme de: 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

Fonduri, supe și tocănițe cu gătire lentă. Fripturi de pasăre și de porc, cartofi la cuptor. Marinate cu vin roșu și ulei de măsline.

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.