

CONDIMENTE

Coriandru măcinat

Cod produs: 026

Coriandru măcinat — citric și cald, puntea dintre mezeluri și bucătăria orientală.

Semințe de coriandru măcinate: aromă citrică, ușor dulce, complet diferită de frunzele proaspete. Ingredient de bază în mezeluri și cârnați, în curry și în amestecurile de garam masala — un condiment cu două cariere.

Ambalaje disponibile

250 g

Compoziție și origine

Ingrediente	coriandru măcinat.
Originea materiei prime	Coriandru din culturi europene și central-asiatice (Polonia, Ucraina, Kazahstan), măcinat în UE, testat pe lot.
Organisme modificate genetic	Nu conține ingrediente modificate genetic.
Iradieră	Materia primă nu a fost supusă radiațiilor ionizante.

Caracteristici organoleptice

Culoare	brown
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	1163 kJ/278 kcal
Grăsimi	4,7g
din care acizi grași saturați	0,0g
Glucide	52,0g
din care zaharuri	0,0g
Fibre	—
Proteine	21,9g
Sare	0,0g

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

Cârnați și mezeluri de casă. Curry, garam masala, bucătărie orientală. Murături, marinate și pâine condimentată.

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.