

CONDIMENTE

Chimen măcinat (Carum carvi)

Cod produs: 027

Chimen măcinat — aroma de bază a bucătăriei central-europene, gata de dozat.

Chimenul (Carum carvi) măcinat fin: aromă caldă, ușor anisată, nelipsită din gulaș, varză călită, pâine și brânzeturi. Forma măcinată se dizolvă uniform în preparat — dozare precisă, fără boabe întregi în textură.

Ambalaje disponibile

100 g · 1 kg

Compoziție și origine

Ingrediente	chimen măcinat.
Originea materiei prime	Chimen din culturi poloneze, măcinat proaspăt în UE, 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	maro închis până la maro deschis, cu tentă gălbuie
Gust	caracteristic ingredientelor
Miros	caracteristic ingredientelor, fără mirosuri străine
Consistență	afânată, curgătoare

Valori nutriționale medii la 100 g

Nutrient	la 100 g
Valoare energetică	1394 kJ/333 kcal
Grăsimi	14,6 g
din care acizi grași saturați	0,6 g
Glucide	11,9 g
din care zaharuri	0,6 g
Fibre	38,0 g
Proteine	19,8 g
Sare	0,04 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	24 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

Gulaș, tocănițe și supe de cartofi. Varză călită, sarmale, murături. Pâine, pogăci și brânzeturi condimentate.

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.