

CONDIMENTE

Chimen boabe (Carum carvi)

Cod produs: 028

Semințe întregi de chimen — pentru copt, murături și preparate unde textura contează.

Semințe întregi, uscate corect, cu uleiuri esențiale intacte — aroma se eliberează treptat la copt sau la fierbere. Forma întreagă este alegerea brutărilor și a bucătărilor care vor semințe vizibile pe produs și aromă persistentă.

Ambalaje disponibile

100 g · 1 kg

Compoziție și origine

Ingrediente	chimen semințe.
Originea materiei prime	Semințe din culturi selectate (Polonia, Cehia, Lituania, Egipt), curățate și testate lot cu lot.
Organisme modificate genetic	Nu conține ingrediente modificate genetic.
Iradier	Materia primă nu a fost supusă radiațiilor ionizante.

Caracteristici organoleptice

Culoare	bej deschis până la maro închis
Gust	caracteristic ingredientelor
Miros	caracteristic ingredientelor, fără mirosuri străine
Consistență	granulată

Valori nutriționale medii la 100 g

Nutrient	la 100 g
Valoare energetică	1513 kJ / 362 kcal
Grăsimi	15 g
din care acizi grași saturați	0,6 g
Glucide	50 g
din care zaharuri	0,6 g
Fibre	38 g
Proteine	20 g
Sare	0,017 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

Pâine, chifle și pogăci — presărat înainte de copt. Murături, varză acră, saramuri. Friptură de porc cu chimen, cartofi copti.

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.