

## Kurkuma – Haldi kořen celý 50g



Kurkuma, nazývaná indickým šafránem, byla známa v Evropě už od starověku. Odpradávná se používá v orientální kuchyni pro svojí krásně žlutooranžovou barvu např. do rýže, zeleninových a luštěninových jídel. Je velmi silným antioxidantem.

~~39,00 Kč~~ 39,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 39,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [FUDCO](#)

**Kurkuma, nazývaná indickým šafránem**, byla známa v Evropě už od starověku. Odpradávná se používá v orientální kuchyni pro svojí krásně žlutooranžovou barvu např. do rýže, zeleninových

---

a luštěninových jídel. **Je velmi silným antioxidantem.**

**Léčivé účinky:** Podle Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 nesmíme podávat žádné informace, které obsahují zdravotní tvrzení.

Turmerik má velmi specifickou dřevitou vůni a chuť. Je základem směsí pro kari koření. **Barví silně na žluto.**

**Použití v kuchyni**

Přidává do směsí kari, výborná je v rizotu, luštěninových pokrmech, guláších a polévek s jiškou, pod masa, dále do rizota, zeleninových jídel, do různých čatní a nakládané zeleniny. Kurkumu lze použít všude tam, kde by se měl přidat šafrán. Kurkuma je považována za jeho náhražku.

**Hmotnost:** 50 g

---