



Kurkuma, Curcuma longa, kbA, 160g

Kurkuma-Wurzelpulver in Bio-Qualität. Sonnig & Intensiv



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1010152	 4 036185 004829		142067	

Marke Sanatur

Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Indische Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Indien

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Kurkumawurzel* gemahlen (100 %)

**kontrolliert biologischer Anbau*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Für das traditionelle Gewürz Kurkuma sind die kräftig gelben Wurzelstöcke dieses Ingwergewächses interessant. Eine intensive gelbe Färbung der Wurzeln gilt als Qualitätsmerkmal und brachte der Pflanze den Beinamen Gelbwurz ein.

Besonderheiten

Das Besondere an Sanatur Kurkuma:

- 100 % Bioqualität
- 100 % pflanzlich, vegan
- fein vermahlen
- kräftig in Farbe und Aroma
- Curcumin bis zu 3 g / 100 g
- auf Reinheit geprüft





Kurkuma, Curcuma longa, kbA, 160g

Kurkuma-Wurzelpulver in Bio-Qualität. Sonnig & Intensiv



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1010152	 4 036185 004829		142067	

Kurzbeschreibung

Bisher wurde Kurkuma bei uns hauptsächlich als Bestandteil in Curry-Mischungen eingesetzt. Durch die 60 Tage Attila Hildmann Triät wird Kurkuma nun auch als Einzelgewürz immer beliebter.

Das Besondere an Sanatur Kurkuma:

- 100 % Bioqualität
- 100 % pflanzlich, vegan
- fein vermahlen
- kräftig in Farbe und Aroma
- Curcumin bis zu 3 g / 100 g

Verarbeitungshinweis

Gewürz für herzhaft bis süße Speisen und Getränke.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Bisher wurde Kurkuma bei uns hauptsächlich als Bestandteil in Curry-Mischungen eingesetzt. Durch die 60 Tage Attila Hildmann Triät wird Kurkuma nun auch als Einzelgewürz immer beliebter.

Zubereitung

Kurkuma (Curcuma longa) ist ein wertvolles Gewürz für die ernährungsbewusste Küche. Mit Kurkuma lassen sich viele leckere Gerichte mit einer exotischen Note versehen.

Das Gewürz in gekochte Speisen erst am Ende der Garzeit zugeben.

Herstellung

Die Knollen werden nach der Ernte sorgsam gewaschen und getrocknet. Anschließend werden sie zu feinstem Pulver vermahlen. Dies ist uns besonders wichtig, denn je feiner der Mahlgrad, desto besser kommt der aromatische ingwerähnliche Geschmack zur Geltung.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Lichtgeschützt, kühl und trocken aufbewahren.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen

Allergiehinweise

Spuren möglich: Fruktose

enthalten: Gemüse / Hülsenfrüchte

Weitere Eigenschaften

vegan✓	vegetarisch✓	alkoholfrei✓	eiweißarm✓	fettarm✓	hefefrei✓	Lebensmittel gentechnikfrei✓
milchzuckerarm✓	natriumarm (< 120mg/100g)✓	ohne tierische Inhaltsstoffe✓	Rohstoffe nicht jodiert✓	ungesüßt✓		



Kurkuma, Curcuma longa, kbA, 160g

Kurkuma-Wurzelpulver in Bio-Qualität. Sonnig & Intensiv



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1010152	 4 036185 004829		142067	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
Süßung	nicht gesüßt
Packungsart	Standardgröße
Palmfett, Palmöl	nein
Verarbeitungsweise	getrocknet

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Staatliche Siegel	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Indische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-001
Welcher Standard wird erfüllt	EWG 834/2007 Norm

Weitere gesetzliche Angaben

Warnhinweis erforderlich	nein
Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels	Bio Gewürz
Inverkehrbringer	Sanatur GmbH, Im Haselbusch 16, D-78224 Singen

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1491 kJ / 356 kcal
Fett	9,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,9 g
Kohlenhydrate	58 g
davon Zucker	57 g
Ballaststoffe	6,7 g
Eiweiß	7,8 g
Salz	0,1 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Glas
Verpackungsart	Flasche

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

Sonstiges

PZN	11290596
Klimaschutz	Braunglas ohne Umverpackung



Kurkuma, Curcuma longa, kbA, 160g

Kurkuma-Wurzelpulver in Bio-Qualität. Sonnig & Intensiv



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1010152	 4 036185 004829		142067	

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack.....würzig
Geruch.....würzig
Konsistenz.....feines Pulver