

Curcuma gemahlen

Curcuma (Gelbwurz oder auch indischer Safran): auch wenn das köstliche Aroma von Safran fehlt ist Curcuma ein annehmbarer Ersatz für das Luxusgewürz. Die ingwerähnlich und leicht bitter schmeckende Wurzel verleiht Speisen einen intensiven goldgelben Farbton. Curcuma gemahlen ist als Gewürz zu empfehlen für Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, Linsengerichte, Gemüse (insbesondere Blumenkohl und Kartoffeln), aber auch zur Herstellung von Currypulver, Pickles und Chutneys.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1491 kj
Brennwert kcal	356 kcal
Fett	9.90 g
davon gesättigte Fettsäuren	2.87 g
Kohlenhydrate	58.20 g
davon Zucker	57.62 g
Eiweiß	7.8 g
Salz	0.04 g

Zutaten

Curcuma