

Curry indisch - Gewürzzubereitung

Currypulver indische Art ist aromatisch und hat einen würzigen leicht scharfen Geschmack. Currypulver indische Art wird zum Würzen von Reis-, Gemüse-, Geflügel-, Fisch- und Eiergerichten, Ragouts, Saucen und verschiedenen Fleischspeisen verwendet. Currypulver indische Art verleiht Speisen eine ausgewogene leicht scharfe Würze und einen goldgelben Farbton.

Dosierung: Nach Bedarf.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1329 kj
Brennwert kcal	318 kcal
Fett	13.4 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.5 g
Kohlenhydrate	37.6 g
davon Zucker	34.4 g
Eiweiß	11.4 g
Salz	4.0 g

Zutaten

Koriander, Curcuma, Bockshornsaat, Chillies, Cumin, Ingwer, Knoblauch, Speisesalz.