



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI
GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26
15-113 BIAŁYSTOK
NIP 5422782393
TEL 606382944
KALIOO321@GMAIL.COM

Dane aktualne na dzień: 23-04-2024 08:06

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/kolendra-cala-1kg-p-1314.html>



KOLENDRA CAŁA 1kg

Cena	15,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666994516
Producent	Natural Expert

Opis produktu

KOLENDRA CAŁA 1kg

Składniki: Kolendra całe ziarna

Kolendra posiada wyrazisty pieprzowy smak, to idealna przyprawa by wzbogacić smak mięsa, ryb, zup jak i dań warzywnych, oraz starannie podkreśli smak pieczonych ciast. Można ją używać do potraw zarówno pikantnych jak i słodkich. Świetna do przyprawiania kielbas, pieczonych ryb, skorupiaków, gulaszu, ciecierzycy, pomidorów i domowych przetworów. Doskonała do warzyw strączkowych, kapustnych, korzeniowych oraz papryki, ogórka, jak i do pikli. Służyć zarówno może jako olejek do nadania zapachu niektórym gatunkom czekolady a także likierów oraz różnym napojom. Zasadniczy składnik przyprawy curry.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

- wartość energetyczna 1163 kJ / 278 kcal
- tłuszcz 4.66 g
 - w tym kwasy nasycone
- węglowodany 52.3 g
 - w tym cukry
- białko 21.95 g
- sól 0 g

Kraj pochodzenia: Polska

Producent:

NATURAL EXPERT

PPH Kamil Chojnowski

email: info@naturalexpert.pl

Masa netto: 1 kg

Informacja o alergenach:

Produkt może zawierać alergeny:

sezam, orzechy, gluten, seler, gorczyca



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI
GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26
15-113 BIAŁYSTOK
NIP 5422782393
TEL 606382944
KALIOO321@GMAIL.COM

Warunki przechowywania:

Przechowywać w suchym i zaciemnionym miejscu.

Wartość odżywcza w 100g produktu

- wartość energetyczna 0 kcal - tłuszczu tym kwasy tłuszczowe nasycone - węgl