



Poudre de curcuma bio

100 % pure et naturelle

Bon à savoir : Le curcuma est connu en cuisine fine en tant qu'épice polyvalent au goût exotique chaud et relevé. Mais si le curcuma est tant apprécié, ce n'est pas seulement à cause de son goût fin, c'est aussi en raison de la substance végétale secondaire qu'il contient, la curcumine. Le curcuma stimule la production de suc gastrique et soutient les fonctions du foie et de la bile, il est donc très bénéfique après un repas lourd par exemple.

Notre Poudre de curcuma bio 100 % pure et naturelle, d'un jaune intense, est faite avec des rhizomes de curcuma issus de l'agriculture biologique contrôlée. Elle ajoutera vite et sans peine une note exotiquement orientale à vos plats. Savourez cette poudre avec du riz, de la viande, du poisson, des pâtes, des légumineuses et dans des soupes – il n'y aura pas de bornes à votre créativité !

- Pour épicer les plats exotiques
- Végan, sans lactose

Ingrédients : 100 % poudre de curcuma, issu de l'agriculture biologique contrôlée.



DE-ÖKO-001
Agriculture non UE

À conserver hermétiquement fermé et au sec.

Contenu 500 g

Article n° 567

Eti1221