

Helios Spisskummen knust 30 g

Helios Spisskummen knust 30 g

6880

[Helios \(Norge\);](#)

Økologisk knust spisskummen, mye brukt i indisk og annen asiatisk mat, i tillegg vanlig i arabisk og mellom-amerikansk mat.

Spisskummen (latin: Cuminum cyminum, engelsk: cumin) er et krydder som brukes veldig mye i India og i andre asiatiske land. I tillegg er det også vanlig i arabisk og mellom-amerikansk matlaging. Malt spisskummen inngår ofte som ingrediens i velkjente krydderblandninger som karri, garam masala og tacokrydder.

Innhold:

Økologisk knust spisskummen.

Litt om spisskummen

Spisskummen (også kalt spisskum, kummin og spisskarve) er tørkede frø fra en plante i persillefamilien, med opprinnelse øst i middelhavsområdet. Spisskummen har en varm, pepperaktig, nøttete og litt besk aroma, og gjør seg veldig godt sammen med matvarer som bønner og linser, kylling, fisk, lam, svin, ris, couscous, poteter, auberginer, tomater, sopp og egg.

Les gjerne om spisskummen på nettsidene til den norske botanikeren Rolv Hjelmstad:

http://www.rolv.no/urtemedisin/medisinplanter/cumi_cym.htm



Pris kr 35,00

30 g
Nei

