Thymian gerebelt bio 1kg

Der gerebelte und getrocknete Thymian hat eine graugrüne Farbe und duftet stark aromatisch. Mit seinem herb-aromatischen Geschmack und einer leicht bitteren, erdig-rauchigen Note, ist er ein unverzichtbares Gewürz in jeder Küche. Nach der sorgfältigen Ernte und Trocknung werden die kleinen Blättchen vom Pflanzenstängel entfernt, um höchste Qualität zu garantieren. Bio-Thymian ist ein vielseitiges Gewürz, das in vielen verschiedenen Küchenstile Verwendung findet. Er ist ein bewährter Bestandteil der mediterranen Küche und verleiht Fisch-, Fleisch-, Nudel- und Kartoffelgerichten eine besondere Tiefe. Thymian passt besonders gut zu Saucen, Tomaten- und Pilzgerichten und wird oft in Kombination mit anderen beliebten Gewürzen des Mittelmeerraums wie Basilikum, Oregano und Rosmarin kombiniert.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1345 kj
Brennwert kcal	321 kcal
Fett	7.4 g
davon gesättigte Fettsäuren	3.7 g
Kohlenhydrate	45.3 g
davon Zucker	44.9 g
Ballaststoffe	18.63 g
Eiweiß	9.1 g
Salz	0.15 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein

Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfit	Nein
Weichtiere	Nein
Cashews	Nein
Dinkel	Nein
Gerste	Nein
Hafer	Nein
Hybridstämme	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Mandeln	Nein
Paranüsse	Nein
Pekanüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein