

Link do produktu: <https://rafex.eu/kmin-rzymski-1-kg-p-3122.html>



## Kmin Rzymski 1 Kg

|                  |                       |
|------------------|-----------------------|
| Cena             | <b>44,56 zł</b>       |
| Numer katalogowy | <b>3122</b>           |
| Kod EAN          | <b>05902888018649</b> |
| Producent        | <b>Rafex</b>          |

### Opis produktu

#### Charakterystyka:

Kmin rzymski pochodzi z Azji. Jest on rośliną jednoroczną, która należy do rodziny selerowatych. Spotkać się można również z innymi nazwami tej przyprawy takimi jak kumin oraz kamun. Owoce kminu rzymskiego wyglądem przypominają te kminku zwyczajnego, jednak są one nieco większe oraz mają inny smak i zapach w porównaniu do kminku zwyczajnego. Stosowany jest w wielu kuchniach na całym świecie.

#### Zastosowanie:

Kmin rzymski używany jest do pikli, sałatek, warzyw, ryżu oraz serów. Z jego dodatkiem powstaje również wiele marynat a także sosów. Stosować można go również do aromatyzacji kiełbas oraz kaszy kuskus. Można go mieszać także z innymi przyprawami, dodatek cynamonu i szafranu do kminu rzymskiego często stosowany może być przy doprawianiu gulaszu. W niektórych krajach stosuje się go jako dodatek do dań z mięsa mielonego.

#### Ciekawostki:

Kmin rzymski zawiera do 4% olejku eterycznego oraz flawonoidy. Stosowany jest również w mieszankach przypraw, między innymi znajdziemy go w curry. Owoce kminku zwykle praży się przed użyciem, aby wydobyć ich wspaniały aromat.