Thailändisches Gelbes Curry

Tiefrote, reife Chilischoten verleihen der gelben Curry-Gewürzpaste den typisch mildwürzigen Geschmack. Aus Pathum Thani in Thailand stammen auch die weiteren Gewürze wie Koriander, Kurkuma oder Sternanis, die in dem Curry für einen angenehm würzigen Akzent sorgen. Die Curry Gewürzpaste passt hervorragend zu einem leckeren Thai-Curry oder für eine würzige Suppe. Die Zubereitung selbst ist ganz einfach: Für das Thai Curry die Gewürzpaste mit 300 - 400ml Kokosmilch mischen und erwärmen. Wer es etwas schärfer mag gibt einfach etwas weniger Kokosmilch hinzu.

Die gelbe Curry-Gewürzpaste ist eine leicht scharfe Variante, enthält ausschließlich natürliche Zutaten und keinerlei künstliche Zusatzstoffe. Holen Sie sich jetzt eine typisch asiatische Spezialität in ihre Küche.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Thailändisches Gelbes Curry"

Unzubereitet pro 100 g		**Unzubereitet pro Portion 75 g**	
Brennwert kj	2016 kj	Brennwert kj	1.512 kj
Brennwert kcal	487 kcal	Brennwert kcal	365,25 kcal
Fett	43,5 g	Fett	32,62 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,5 g	davon gesättigte Fettsäuren	6,37 g
Kohlenhydrate	20,6 g	Kohlenhydrate	15,45 g
davon Zucker	4,2 g	davon Zucker	3,15 g
Eiweiß	3,3 g	Eiweiß	2,47 g
Salz	7 g	Salz	5,25 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

Zutaten: Reisöl, Knoblauch, Schalotten, Zitronengras, Curry (Koriander, Kurkuma, Kümmel, Gewürznelken, Sternanis, Ingwer, Zimt, Mazisblüte, Kardamom, Muskatnuss) rote Chilischoten, Salz, Koriander, Galgant, Kurkuma, Ingwer, Pfeffer, Kaffernlimetten, Kümmel.

Knoblauch / Schalotten / Zitronengras / rote Chilischoten / Galgant / Kurkuma / Ingwer werden entsprechend den Fairtrade-Bedingungen gehandelt. Gesamtanteil 38%.

Inverkehrbringer: Fairtrade Original, Niederlande