



CURCUMA 77 G TERANA

Descripcion general

Extracto color amarillo de la planta herbacea tropical *Curcuma longa* L. de la familia de las Zingiberaceas, que se utiliza como colorante alimenticio de dos formas: curcuma (extracto crudo) y curmina (estado puro o refinado), denominados ambos como curcuma.

En algunos paises, como Colombia tambien se le conoce como azafran de raiz.

Origenes geograficos

La Curcuma es originaria de la India, China y Oriente Medio.

Sabor y aroma

Es dulce, pero con un toque amargo y picante; por lo que se recomienda usarlo en pequenas cantidades, de lo contrario amarga demasiado. Muchas veces el sabor que tiene esta especia se puede confundir con el jengibre.

Historia

Las propiedades de la curcuma fueron utilizadas por primera vez en la India entre el 610 a. C. y el 320 a. C. En aquella epoca se utilizaba como colorante para la lana. A lo largo de la historia se ha empleado para colorear partes del cuerpo, pero su uso mas extendido ha sido el de colorante textil

Recomendaciones de almacenaje

Guardar en lugar fresco, seco y obscuro.

Usos culinarios

Es uno de los ingredientes esenciales en la preparacion del curry en la cocina hindu.

Por su color amarilloanaranjado se puede utilizar como colorante para el arroz, carne y diversos platillos.

En salsas, platos de legumbres, encurtidos y cereales.

Otros usos

Se emplea para tenir algod6n, lana, seda, cuero, papel, lacas, barniz, ceras, tintes, etc.

\$69.20MN