

GOURMAZIA

TURMERIC ROOT POWDER

ORGANIC CURCUMA LONGA



ORIGIN & *Grade*



Made from hand-harvested turmeric roots grown in India and sun-dried before being finely milled. Contains a high concentration of curcumin, the bioactive compound that gives turmeric its vibrant colour and traditional therapeutic properties. Certified USDA Organic, non-GMO and vegan; produced in small batches without synthetic chemicals.

FLAVOR & AROMA

Warm, earthy and slightly bitter taste with a distinct golden hue.
Adds depth, colour and a subtle peppery note to both savoury and sweet dishes.

BREWING & SERVING

Stir about half a teaspoon into curries, soups, rice dishes or stews to enhance flavour and colour. Blend with warm milk (dairy or plant-based) and a pinch of black pepper to make a soothing golden latte. Mix into smoothies, oatmeal or baked goods to boost nutrition and aroma.

HEALTH BENEFITS

Curcumin provides potent anti-inflammatory and antioxidant effects and may help alleviate pain and support joint health.

May aid digestion and support overall wellness when consumed regularly as part of a balanced diet.

USAGE SUGGESTION

Combine with other spices such as ginger, cinnamon and cardamom to create warming spice blends.

Pair with black pepper or healthy fats (like coconut oil) to enhance curcumin absorption.

Use in salad dressings, marinades or sprinkle over roasted vegetables for a golden touch.

STORAGE

Store in a cool, dry place away from direct light and moisture to preserve potency.
Keep the container tightly sealed after each use.

ผงขมิ้นชันออร์แกนิก GOURMAZIA CURCUMA LONGA

แหล่งกำเนิดและเกรด

ผลิตจากเหง้าขมิ้นชันที่ปลูกในอินเดีย เก็บเกี่ยวด้วยมือและตากแดดก่อนนำมาบดละเอียด มีปริมาณเคอร์คูมินสูง ซึ่งเป็นสารสำคัญที่ให้สีเหลืองสดและคุณสมบัติทางยา ได้รับการรับรอง USDA Organic ปลอด GMO และเหมาะสำหรับมังสวิรัต ผลิตเป็นขุดเล็กโดยไม่ใช้สารเคมีสังเคราะห์

รสชาติและกลิ่น

มีรสเอิร์ธ อบอุ่น และขมเล็กน้อย พร้อมสีทองโดดเด่น
เพิ่มความเข้มข้น สีสน และสัมผัสเผ็ดเล็กน้อยให้กับอาหารคาวและหวาน



วิธีชง

ใช้ผงประมาณครึ่งช้อนชาไปกับแกง ชุป ข้าว หรือสตูว์ เพื่อเพิ่มรสชาติและสีทอง ผสมกับนมอุ่น (ทั้งนมวัวหรือนมพืช) และพริกไทยดำเล็กน้อยเพื่อทำนมขมิ้นที่ผ่อนคลาย ใส่ลงในสมูทตี้ ข้าวโอ๊ต หรือเบเกอรี่ เพื่อเพิ่มคุณค่าโภชนาการและกลิ่นหอม

ประโยชน์ต่อสุขภาพ

เคอร์คูมินมีคุณสมบัติต้านการอักเสบและต้านอนุมูลอิสระอย่างแรง
อาจช่วยบรรเทาอาการปวดและส่งเสริมสุขภาพข้อต่อ
อาจช่วยให้การย่อยอาหารดีขึ้นและเสริมสุขภาพโดยรวมเมื่อบริโภคเป็นประจำ

ข้อแนะนำในการบริโภค

ผสมกับเครื่องดื่มอื่น ๆ เช่น ชিং อบเชย และกระวาน เพื่อสร้างส่วนผสมเครื่องดื่มที่อบอุ่น
ทานคู่กับพริกไทยดำหรือไขมันดี เช่น น้ำมันมะพร้าว เพื่อช่วยให้ร่างกายดูดซึมเคอร์คูมินได้ดีขึ้น
ใช้ในน้ำสลัด หมักอาหาร หรือนำไปโรยบนผักอบเพื่อเพิ่มสีทอง

การเก็บรักษา

เก็บในที่แห้ง เย็น หลีกเลียงแสงและความชื้น เพื่อรักษาคุณภาพ
ปิดภาชนะให้แน่นทุกครั้งหลังใช้