

Link do produktu: <https://www.zielarniawarminska.pl/kolendra-p-148.html>



Kolendra

Cena

8,00 zł

Opis produktu

Masa netto: 40g

Składniki: kolendra

Charakterystyka:

Kolendra pochodzi najprawdopodobniej z rejonu Morza Śródziemnego.

W kuchni jako przyprawę stosuje się nasiona kolendry, których smak i zapach, na początku wydający się łagodny, a po chwili ostry i korzenny, przypomina nieco anyżek. Jako przyprawę, kolendrę, stosuje się najczęściej do sałatek, pieczonego mięsa wieprzowego, ryżu, ciast, gulaszu, a także do wędzenia ryb, np. węgorzy. Kolendra jako przyprawa stosowana jest również w browarnictwie.

W medycynie kolendra jest używana przy produkcji naparów o działaniu rozkurczowym i przyspieszającym trawienie. Jest ona również wykorzystywana przy produkcji preparatów dla palaczy, mających na celu usuwanie nieprzyjemnego zapachu z ust.

Warunki przechowywania:

pomieszczenia suche, przewiewne, wilgotność wzgl. do 75%, temp. do 20°C; chronić od światła.

Środki ostrożności: alergia na składnik.

Podmiot odpowiedzialny:

Joanna Kulczyk
Zielarnia Warmińska,
M. C. Skłodowskiej 2/12,
10-110 Olsztyn