



# Koper włoski

Cena **3,00 zł**

## Opis produktu

**Masa netto:** 40g

**Składniki:** koper włoski

### **Charakterystyka:**

Koper włoski, wbrew nazwie, pochodzi z Azji Mniejszej oraz okolic Morza Śródziemnego. Początkowo roślina ta występowała jedynie w stanie dzikim. Obecnie uprawiany jest w wielu rejonach świata.

Koper włoski ma lekko słodkawy, szczypiący smak, a jego korzenny zapach przypomina nieco anyż. W kuchni jako przyprawę koper włoski stosuje się do wypieku bułeczek, wyrobów cukierniczych, niektórych ciast czy budyniów. Sięga się po niego przy dosmaczaniu ryb, majonezów, zup czy sosów. Używany jest również w gorzelnictwie do produkcji niektórych likierów.

W medycynie z kopru włoskiego korzysta się najczęściej w formie herbatek, które mają działanie rozluźniające, zapobiegające wzdęciom, bólowi brzucha, kaszlu czy bezsenności. Doskonale sprawdza się u niemowląt. Koper włoski ma również działanie pobudzające produkcję mleka u matek.

### **Warunki przechowywania:**

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

### **Środki ostrożności:**

*Nie stosować w przypadku uczulenia na składnik.*