

Dane aktualne na dzień: 19-03-2026 18:58

Link do produktu: <https://beta.rafex.eu/kolendra-cala-1-kg-p-208.html>

kolendra Cała 1 Kg



Cena	20,00 zł
Numer katalogowy	208
Kod EAN	05902888000781
Producent	Rafex

Opis produktu

Charakterystyka:

Kolendra wywodzi się z obszaru Morza Śródziemnego, zaliczana jest do roślin z rodzaju selerowatych. Zazwyczaj jako przyprawę stosuje się jej dojrzałe owoce oraz liście, ponieważ mają one najbardziej intensywny smak. Mają one słodko-korzenny smak, a jednocześnie jest odrobinę piekąca. Kolendrę stosuje się także w indyjskiej oraz chińskiej kuchni.

Zastosowanie:

Kolendra do doskonała przyprawa do mięs, na przykład wieprzowiny, dziczyzny, baraniny oraz pieczonej gęsi. Sprawdza się również jako składnik pasztetów, marynat, sosów oraz zup. Można ją stosować do dań z jaj, marynowanych śledzi, past, jarzyn, ryb czy ogórków. Zaskoczyć może wykorzystanie kolendry jako składnik czekolad, wina, likierów czy wódek. Kolendrę używa się również przy wyrobie musztard.

Ciekawostki:

Wszystkie części rośliny są jadalne. Kolendra nie musi być stosowana jedynie jako przyprawa, można przyrządzić z niej także napar. Przyprawa ta pobudza pracę mózgu oraz zwiększa jego wydolność. Kolendra stanowi również bogate źródło witamin.