

Jemně mletý, sušený list rozmarýnu lékařského 100g



Antioxidant. Osvěžení těla. Přirozená obranyschopnost - imunitní systém. Poruchy jater a žlučových cest vylučování. Normální trávení a funkce jater, pročištění.

Cena 35,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 35,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Jemně mletý, sušený list rozmarýnu lékařského (Rosmarinus officinalis L.).

Rozmarýn lékařský (rozmarýna) (Rosmarinus officinalis, čeleď hluchavkovité - Lamiaceae, SK: Rozmarín lékařský). Droga obsahuje silici (1,5-2,5%), která se skládá především z cineolu (30%), kafru, borneolu (dle ČsL 4 musí obsahovat min. 10% volného i vázaného borneolu),

bornylacetátu (octan bornylu), pinenu, kampfenu a limonenu. Obsahuje i trísloviny (10%), flavonoidy (hlavně glykozidy luteolin a apigenin), alkaloidy, organické kyseliny (z polyfenolových například kávovou a chlorogenovou, z triterpenů (triterpenoidů) ursolovou, oleanolovou a amirin), sloučeniny kyseliny karnozové, kyselá saponiny, fytoncidní látky a hořčinu ne zcela známého složení. Terapeuticky významná je hlavně silice. Rozmarýn pomáhá při fyzické únavě, nervovém vyčerpání a zlepšuje paměť. Zvyšuje tvorbu žluči a trávicích enzymů, pomáhá při nadýmání a dalších problémech trávicího traktu.

Zdravotní tvrzení týkající se této léčivé rostliny ve formulaci předložené Evropské komisi ke schválení (on hold): **Antioxidant. Osvěžení těla. Přírozená obranyschopnost - imunitní systém.**

Poruchy jater a žlučových cest vylučování. Normální trávení a funkce jater, pročištění.

Vylučování - ledviny - močové cesty.

Nařízení ES 1924/2006 o zdravotních tvrzeních a 1169/2011 o léčebných tvrzeních nám neumožňuje na těchto stránkách uvádět více informací k této léčivé rostlině.

Více informací získáte ze seriózních volně dostupných zdrojů na internetu a z kvalitní literatury.

Rozmarýn je stálezelený výrazně vníká keř, dorůstající až dvoumetrové výšky. Jeho původní rozšíření bylo v suchých místech v blízkosti pobřeží moře. Pěstuje se také v Anglii, USA, Mexiku a téměř po celé střední a východní Evropě.

Použitá část rostliny: listy rozmarýnu

Vzhled a barva: namleté zelené listy na prášek

Použití v kuchyni: K přípravě skopové a jehněčí pečeně, telecího masa, drůbeže, vařených ryb, rajských omáček a je součástí provensálského koření, na pizzu, zeleninu, chléb, opečené brambory, polévky a omáčky.
