

Koriandr list 1000g



Vyznačuje se silně aromatickou nasládlou vůní, normální funkce trávicího systému, mírní plynatost, ovlivňuje chuť k jídlu, cholesterol, močové funkce.

~~Cena~~ 559,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 559,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Koriandr - sušený list - známý též jako čínská petržel. Listy koriandru se vyznačují silně aromatickou nasládlou vůní.

Koriandr setý, lat. Coriandrum sativum, je jednoletá rostlina dorůstající výšky až jeden metr. Domovinou mu je západní Asie, dnes planě roste ve Středomoří a od nepaměti je pěstován v Indii, Egyptě i České republice. Lodyha je vzpřímená, bohatě větvená s vroubkovanými listy. Kvete v červnu a červenci růžovými, až bílými květy.

Plodem jsou tobočky obsahující semena s příjemnou vůní. Sběrnou částí jsou plody a listy koriandru, které se uplatňují jak v gastronomii jako koření, tak v lidové medicíně. Jedná se o jedno z nejstarších koření, které bylo zaneseno již ve Starém zákoně.

Zdravotní tvrzení týkající se této léčivé rostliny ve formulaci předložené Evropské komisi ke schválení (on hold): Normální činnost **kardiovaskulárního systému - cholesterol v krvi**.

Normální trávení - produkce plynů. Imunitní systém - antioxidant. Normální činnost **nervové soustavy**. Normální stav pokožky. **Normální činnost močových cest**. Normální trávení - **chuť k jídlu**.

Použití: Koriandr list je vhodný zejména k přípravě orientální a mexické kuchyně. Doporučujeme vyzkoušet jako přísadu do indických a mexických jídel, zejména na kuřecí maso, rýži či k přípravě čatní. Dále s ním můžeme dochutit zeleninové saláty či houby. Používá se do dresinků, pomazánek, sendvičů i polévek, omáček. Doporučujeme přidávat až na konci tepelné úpravy.

Skladování: Skladujte pečlivě uzavřené. Skladujte: v temnu a suchu

Složení: koriandr list

Země původu: EU

Obsah balení: 1000 g
