

Link do produktu: <https://rafex.eu/cykoria-korzen-1-kg-p-13818.html>



Cykoria Korzeń 1 Kg

Cena	34,67 zł
Numer katalogowy	13818
Kod EAN	05906681927382
Producent	Rafex

Opis produktu

Cykoria – korzeń

Nazwa polska: Cykoria podróżnik – korzeń
Nazwa botaniczna: *Cichorium intybus* L.
Nazwa surowca: *Cichorii radix*
Rodzina botaniczna: Asteraceae (astrowate)

Opis produktu

Korzeń cykorii podróżnik (*Cichorium intybus* L.) jest naturalnym surowcem roślinnym pozyskiwanym z wieloletniej rośliny należącej do rodziny astrowatych (Asteraceae).

Cykoria podróżnik jest szeroko rozpowszechniona w Europie, Azji oraz Afryce Północnej. W Polsce występuje bardzo często na łąkach, przydrożach, pastwiskach, nieużytkach oraz terenach ruderalnych.

Korzeń jest wydłużony, wrzecionowaty i stosunkowo gruby. Po wysuszeniu przyjmuje barwę od jasnobeżowej i kremowej do jasnobrązowej. Charakteryzuje się lekko gorzkim, charakterystycznym smakiem.

Skład

100% suszony korzeń cykorii podróżnik (*Cichorium intybus* L.).

Korzeń naturalnie zawiera m.in. **inulinę**, związki seskwiterpenowe, cukry, związki fenolowe oraz składniki mineralne.

Cechy produktu

- 100% naturalny surowiec roślinny,
- suszony korzeń cykorii,
- naturalna kremowa, jasnobeżowa do jasnobrązowej barwa,
- charakterystyczny lekko gorzki smak,
- delikatny, korzenny aromat,
- bez dodatków, barwników i konserwantów,
- starannie oczyszczony i wysuszony.

Przechowywanie

Przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu. Chronić przed wilgocią,

bezpośrednim światłem oraz obcymi zapachami. Przechowywać poza zasięgiem dzieci.

Tradycyjne zastosowanie

Korzeń cykorii jest tradycyjnie wykorzystywany jako surowiec zielarski i spożywczy. Szczególnie ceniony jest ze względu na dużą zawartość **inuliny**, będącej naturalnym polisacharydem należącym do fruktanów.

Korzeń może być stosowany jako składnik naparów i mieszanek ziołowych. Po odpowiednim **prażeniu** wykorzystywany jest również jako naturalny składnik napojów będących alternatywą dla kawy.

Przeciwwskazania

- Nadwrażliwość lub alergia na cykorię albo inne rośliny z rodziny astrowatych (Asteraceae).
- Osoby z alergią na rośliny astrowate powinny zachować szczególną ostrożność.
- Duże ilości inuliny mogą powodować wzdęcia, gazy i dyskomfort jelitowy.
- Kobiety w ciąży i karmiące piersią powinny przed stosowaniem dużych ilości produktu skonsultować się z lekarzem lub farmaceutą.

Środki ostrożności

- Wprowadzenie większej ilości korzenia cykorii do diety powinno odbywać się stopniowo.
- Osoby z wrażliwym przewodem pokarmowym powinny rozpoczynać od niewielkich ilości.
- W przypadku wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych należy zmniejszyć ilość lub przerwać stosowanie.
- Produkt nie powinien zastępować zróżnicowanej diety ani zdrowego stylu życia.

Możliwe interakcje

Brak dobrze udokumentowanych, istotnych interakcji zwykłego korzenia cykorii z lekami. Osoby przyjmujące leki na stałe powinny jednak przed regularnym stosowaniem większych ilości produktu skonsultować się z lekarzem lub farmaceutą.

📖 Ciekawostka

Korzeń cykorii zawiera dużą ilość **inuliny**, która jest naturalnym prebiotykiem. Z tego względu cykoria jest wykorzystywana również jako źródło inuliny w przemyśle spożywczym.

Prażony korzeń cykorii od wielu lat stosowany jest do przygotowywania napojów o charakterystycznym, kawowym aromacie – często jako bezkofeinowa alternatywa dla kawy.

📖 Napar z korzenia cykorii

Składniki:

- 1-2 łyżeczki rozdrobnionego korzenia cykorii,
- 250 ml wody.

Przygotowanie:

Korzeń zalać wodą, doprowadzić do wrzenia i gotować na małym ogniu przez około **10-15 minut**. Następnie odstawić na kilka minut i przecedzić.

W przypadku produktu przeznaczonego do spożycia należy w pierwszej kolejności stosować się do instrukcji producenta.

Informacje dodatkowe

Produkt stanowi naturalny surowiec roślinny.

Nie jest produktem leczniczym ani suplementem diety. Informacje dotyczące tradycyjnego zastosowania mają charakter informacyjny i nie stanowią deklaracji właściwości leczniczych.