Dane aktualne na dzień: 13-11-2026 16:30

Link do produktu: https://rafex.eu/kolendra-cala-500-g-p-201132.html



# **kolendra** Cała 500 G

| | |
|---|---|
| Cena | **14,86 zł** |
| Numer katalogowy | **RAFEX001017** |
| Kod EAN | **05902888140470** |
| 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.