

Dane aktualne na dzień: 01-05-2026 08:25

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

## kolendra Cała 500 G



Cena	<b>16,46 zł</b>
Numer katalogowy	<b>RAFEX001017</b>
Kod EAN	<b>05902888140470</b>
Producent	<b>Rafex</b>

### 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.