Dane aktualne na dzień: 13-11-2026 15:19

Link do produktu: https://rafex.eu/koper-lodyga-1-kg-p-14976.html



Koper Łodyga 1 Kg

Cena	**14,86 zł**
Numer katalogowy	**14976**
Kod EAN	**05906681928549**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Koper łodyga – Coriandrum sativum

Nazwa polska: kolendra siewna – łodyga
Nazwa botaniczna: *Coriandrum sativum* L.
Rodzina botaniczna: Apiaceae (selerowate)
Surowiec: wysuszone łodygi kolendry siewnej

Opis produktu

Koper łodyga to suszony surowiec roślinny pochodzący z kolendry siewnej (*Coriandrum sativum* L.), aromatycznej rośliny jednorocznej należącej do rodziny selerowatych.

Kolendra siewna jest szeroko znaną rośliną przyprawową. Jej charakterystyczny aromat kojarzony jest przede wszystkim z owocami, jednak również zielone części rośliny, w tym łodygi, zawierają naturalnie występujące związki aromatyczne.

Suszone łodygi mają lekką, roślinną strukturę i delikatny, charakterystyczny zapach kolendry. Mogą stanowić interesujący surowiec botaniczny do mieszanek ziołowych, zastosowań kulinarnych oraz kompozycji aromatycznych, zgodnie z przeznaczeniem produktu.

Skład

100% łodyga kolendry siewnej (*Coriandrum sativum* L.).

Cechy produktu

- naturalny surowiec roślinny,
- suszona łodyga kolendry siewnej,
- charakterystyczny aromat roślinny,
- surowiec pochodzenia roślinnego,
- bez dodatku barwników i aromatów – o ile specyfikacja produktu nie stanowi inaczej.

Przechowywanie

Przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i chłodnym miejscu. Chronić przed wilgocią, światłem słonecznym oraz obcymi zapachami.

Przeciwwskazania

Nie stosować w przypadku indywidualnej nadwrażliwości na kolendrę lub inne rośliny z rodziny selerowatych.

Środki ostrożności

Osoby z rozpoznaną alergią na rośliny z rodziny Apiaceae powinny zachować szczególną ostrożność. W przypadku zastosowania spożywczego należy przestrzegać przeznaczenia produktu oraz informacji podanych przez producenta.

Możliwe interakcje

Dla suszonych łodyg kolendry stosowanych jako składnik żywności nie są znane szczególne interakcje charakterystyczne dla każdej partii produktu. W przypadku stosowania dużych ilości skoncentrowanych preparatów roślinnych oraz jednoczesnego przyjmowania leków zalecana jest konsultacja z lekarzem lub farmaceutą.

□□ Ciekawostka

Kolendra siewna jest jedną z roślin, w których **aromat poszczególnych części może wyraźnie się różnić**. Za charakterystyczny zapach odpowiadają przede wszystkim olejki eteryczne zawierające m.in. linalol, a ich skład zależy od części rośliny oraz jej stadium rozwoju.

□□ Sposób przygotowania

Łodygi kolendry mogą być wykorzystywane jako składnik mieszanek kulinarnych lub ziołowych, jeżeli produkt jest przeznaczony do zastosowań spożywczych.

W przypadku przygotowania naparu suszony surowiec należy zalać gorącą wodą i pozostawić na kilka–kilkanaście minut, następnie przecedzić. Dokładną ilość surowca należy dostosować do receptury i zaleceń producenta.

Informacje dodatkowe

- Produkt stanowi surowiec roślinny.
- Surowcem są **łodygi**, a nie owoce kolendry.
- Nie jest produktem leczniczym.
- Opis ma charakter wyłącznie informacyjny.
- Produktowi nie należy przypisywać właściwości zapobiegania, leczenia ani łagodzenia chorób.