Dane aktualne na dzień: 16-11-2026 19:01

Link do produktu: https://rafex.eu/lisc-miety-pieprzowej-1kg-p-2663.html



Liść Mięty **pieprz**owej 1kg

Cena	**29,71 zł**
Numer katalogowy	**2663**
Kod EAN	**05906681925715**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Liść mięty pieprzowej (*Mentha* × *piperita* L.)

Nazwa polska: Mięta pieprzowa – liść
Nazwa botaniczna: *Mentha* × *piperita* L.
Rodzina botaniczna: Lamiaceae (jasnotowate)

Opis produktu

Liść mięty pieprzowej (*Mentha* × *piperita* L.) jest naturalnym surowcem roślinnym pozyskiwanym z wieloletniej rośliny należącej do rodziny jasnotowatych (Lamiaceae). Mięta pieprzowa jest naturalnym mieszańcem mięty nadwodnej (*Mentha aquatica* L.) i mięty zielonej (*Mentha spicata* L.). Od wieków jest uprawiana na całym świecie jako ceniona roślina aromatyczna, przyprawowa i zielarska.

Oferowany produkt stanowi starannie wysuszony liść o intensywnie zielonej barwie oraz charakterystycznym, świeżym mentolowym aromacie. Surowiec został odpowiednio oczyszczony i wysuszony, aby zachować swoje naturalne cechy botaniczne i wysoką jakość. Produkt nie zawiera dodatków, konserwantów ani substancji wypełniających.

Skład

100% liść mięty pieprzowej (*Mentha* × *piperita* L.).

Cechy produktu

- 100% naturalny surowiec roślinny,
- suszony liść mięty pieprzowej,
- intensywny, świeży mentolowy aromat,
- bez dodatków i konserwantów,
- starannie oczyszczony i wysuszony.

Przechowywanie

Przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i chłodnym miejscu, z dala od światła oraz wilgoci.

Przeciwwskazania

- Nadwrażliwość lub alergia na miętę pieprzową (*Mentha* × *piperita* L.) lub inne rośliny z rodziny jasnotowatych

(Lamiaceae).
- W przypadku wystąpienia reakcji alergicznej należy przerwać stosowanie produktu.
- Nie zaleca się stosowania u małych dzieci bez konsultacji ze specjalistą.

Środki ostrożności

- Kobiety w ciąży i karmiące piersią powinny skonsultować stosowanie produktu z lekarzem lub farmaceutą.
- Osoby z chorobą refluksową przełyku lub innymi schorzeniami przewodu pokarmowego powinny zachować ostrożność.
- Osoby przyjmujące leki na stałe lub cierpiące na choroby przewlekłe powinny skonsultować stosowanie produktu z lekarzem lub farmaceutą.
- Produkt nie powinien zastępować zróżnicowanej diety ani zdrowego stylu życia.

Możliwe interakcje

Mięta pieprzowa może wpływać na wchłanianie niektórych leków oraz nasilać działanie preparatów zmniejszających wydzielanie kwasu żołądkowego. Osoby przyjmujące leki na stałe powinny zachować ostrożność i skonsultować stosowanie produktu z lekarzem lub farmaceutą.

□□ Ciekawostka

Mięta pieprzowa nie występuje naturalnie w stanie dzikim. Jest mieszańcem powstałym ze skrzyżowania dwóch gatunków mięty i została opisana w XVIII wieku. Obecnie należy do najczęściej uprawianych roślin aromatycznych na świecie.

□□ Przepis – Napar z liścia mięty pieprzowej

Składniki:

- 1–2 łyżeczki suszonego liścia mięty pieprzowej,
- 250 ml gorącej wody.

Przygotowanie:

Liść wsyp do filiżanki i zalej wodą o temperaturze około 90–95°C. Przykryj i pozostaw do zaparzenia na 5–10 minut. Następnie przecedź. Napar można podawać na ciepło lub po ostudzeniu jako orzeźwiający napój. Doskonale komponuje się z melisą, rumiankiem oraz dodatkiem plasterka cytryny.

Informacje dodatkowe

Produkt stanowi surowiec roślinny.

Nie jest produktem leczniczym. Opis ma charakter wyłącznie informacyjny i odnosi się do identyfikacji botanicznej oraz cech surowca. Nie należy przypisywać produktowi właściwości zapobiegania chorobom, leczenia ani ich łagodzenia.