Dane aktualne na dzień: 12-11-2026 09:32

Link do produktu: https://rafex.eu/liscie-buchu-bukko-1-kg-p-202150.html



# Liście Buchu Bukko 1 Kg

| | |
|---|---|
| Cena | **277,28 zł** |
| Numer katalogowy | **RAFEX001980** |
| Kod EAN | **05902888149930** |
| Producent | **Rafex** |

## Opis produktu

**Buchu znane jest również pod nazwami takimi jak: Bookoo, Bucco, Buku, Diosma. Obecnie termin Buchu odnosi się do dwóch gatunków znajdujących się w handlu: Agathosma betulina (PJ Bergius) Pillans (dawniej Barosma betulina) i Agathosma crenulata (L.) Pillans z rodziny Rutaceae.**
**Agathosma betulina to wiecznie zielony, aromatyczny krzew tworzący atrakcyjny krzew o zaokrąglonym kształcie, dorastający do wysokości 1,5 – 2,5 m. Kwiaty Buchu są białe, w kształcie gwiazdy, z 1 do 3 kwiatami osadzonymi na krótkich, bezlistnych gałęziach, kwiaty wyrastają w kątach owalnych liści. Kwiaty mają 5 płatków, białych lub czasami różowych. Kwiaty kwitną przez 6–8 tygodni, od czerwca do listopada. Nowo wyrosłe pędy mają charakterystyczne bordowe łodygi. Liście Buchu są błyszczące, zielone, owalne, o długości 15-35 mm. Liście przeciwległe, ząbkowane na brzegach i rozproszone gruczoły łojowe na spodniej stronie.**
**Jest to tradycyjnezioło powszechnie stosowane w Afryce, roślina  Buchu została wpisana na listę zachodnich ziół w XVIII wieku. Medycyna Buchu jest szeroko uprawiana w Indiach . Afryce oraz w uprawie w ograniczonym zakresie w obu Amerykach. Suszona postać tego zioła jest obecnie sprzedawana na całym świecie.**
**Liście Buchu mają silny aromat, z ekstraktu z liści można przygotować nalewkę ziołową. Liście Buchu zbiera się w okresie kwitnienia rośliny i można je suszyć do późniejszego wykorzystania.**
**Olejek eteryczny Buchu (otrzymywany z liści Buchu) został zatwierdzony w Stanach Zjednoczonych jako środek aromatyzujący do żywności w stężeniach do około 0,002% (15,4 ppm). O aromacie podobnym do mięty kamforowej, aromat Buchu jest używany do aromatyzowania słodyczy, lodów, wypieków i przypraw. Olej Buchu jest również wymieniony przez Radę Europy jako naturalne źródło aromatu spożywczego.**