

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



Liście Buchu Bukko 1 Kg

Cena	307,23 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 tradycyjne zioło 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.