

Dane aktualne na dzień: 23-08-2026 15:41

Link do produktu: <https://rafex.eu/owoc-kolendry-1kg-p-2679.html>

Owoc Kolendry 1kg



Cena	19,81 zł
Numer katalogowy	2679
Kod EAN	05906681925821
Producent	Rafex

Opis produktu

Owoc kolendry (*Coriandrum sativum* L.)

Nazwa polska: Kolendra siewna – owoc

Nazwa botaniczna: *Coriandrum sativum* L.

Rodzina botaniczna: Apiaceae (selerowate)

Opis produktu

Owoc kolendry (*Coriandrum sativum* L.) jest naturalnym surowcem roślinnym pozyskiwanym z jednorocznej rośliny należącej do rodziny selerowatych (Apiaceae). Kolendra siewna pochodzi z rejonu basenu Morza Śródziemnego oraz Bliskiego Wschodu, jednak obecnie jest uprawiana na całym świecie jako ceniona roślina przyprawowa i zielarska.

Oferowany produkt stanowi starannie wysuszone owoce o kulistym kształcie, jasnobrązowej do żółtobrązowej barwie oraz charakterystycznym, ciepłym, lekko cytrusowym 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% owoc kolendry (*Coriandrum sativum* L.).

Cechy produktu

- 100% naturalny surowiec roślinny,
- suszone owoce kolendry siewnej,
- charakterystyczny, korzenno-cytrusowy 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 kolendrę (*Coriandrum sativum* L.) lub inne rośliny z rodziny selerowatych (Apiaceae).

-
- W przypadku wystąpienia objawów reakcji alergicznej należy zaprzestać stosowania produktu.

Środki ostrożności

- Kobiety w ciąży i karmiące piersią powinny skonsultować stosowanie produktu z lekarzem lub farmaceutą.
- Osoby przyjmujące leki na stałe lub cierpiące na choroby przewlekłe powinny skonsultować stosowanie produktu ze specjalistą.
- Produkt należy stosować zgodnie z zalecanym sposobem przygotowania.
- Produkt nie powinien zastępować zróżnicowanej diety ani zdrowego stylu życia.

Możliwe interakcje

Kolendra może wpływać na działanie niektórych leków, w szczególności stosowanych w celu regulacji stężenia glukozy we krwi oraz ciśnienia tętniczego. Osoby przyjmujące takie preparaty powinny skonsultować stosowanie produktu z lekarzem lub farmaceutą.

📖 Ciekawostka

Owoce kolendry były wykorzystywane już ponad 3000 lat temu. Ich ślady odnaleziono między innymi w grobowcu faraona Tutanchamona, co świadczy o dużym znaczeniu tej rośliny w kulturze i kuchni starożytnego Egiptu.

📖 Przepis – Napar z owoców kolendry

Składniki:

- 1 łyżeczka lekko rozgniecionych owoców kolendry,
- 250 ml gorącej wody.

Przygotowanie:

Rozgnieć owoce tuż przed przygotowaniem naparu, następnie zalej je wodą o temperaturze około 90-95°C. Przykryj i pozostaw do zaparzenia na 10-15 minut, po czym przecedź. Owoce kolendry doskonale sprawdzają się również jako przyprawa do pieczywa, marynat, kiszzonek, dań warzywnych, mięsnych oraz mieszanek przyprawowych.

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.