

Koriandr list 100g



Vyznačuje se silně aromatickou nasládlou vůní, normální funkce trávicího systému, mírní plynatost, ovlivňuje chuť k jídlu, cholesterol, močové funkce.

~~Cena~~ 69,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 69,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Koriandr - sušený list - známý též jako čínská petržel. Listy koriandru se vyznačují silně aromatickou nasládlou vůní.

Koriandr setý, lat. *Coriandrum sativum*, je jednoletá rostlina dorůstající výšky až jeden metr. Domovinou mu je západní Asie, dnes planě roste ve Středomoří a od nepaměti je pěstován v Indii, Egyptě i České republice. Lodyha je vzpřímená, bohatě větvená s vroubkovanými listy. Kvete v červnu a červenci růžovými, až bílými květy.

Plodem jsou tobolek obsahující semena s příjemnou vůní. Sběrnou částí jsou plody a listy koriandru, které se uplatňují jak v gastronomii jako koření, tak v lidové medicíně. Jedná se o jedno z nejstarších koření, které bylo zaneseno již ve Starém zákoně.

Koriandr přispívá k normální funkci trávicího systému - mírní plynatost, ovlivňuje chuť k jídlu. Má vliv na močové funkce, nervový systém a kardiovaskulární zdraví. Koriandr normalizuje hladinu cholesterolu, podporuje imunitní systém a působí jako antioxidant. Je doporučován pro udržení přirozeného zdraví pokožky.

Použití: Koriandr list je vhodný zejména k přípravě orientální a mexické kuchyně. Doporučujeme vyzkoušet jako přísadu do indických a mexických jídel, zejména na kuřecí maso, rýži či k přípravě čatní. Dále s ním můžeme dochutit zeleninové saláty či houby. Používá se do dresinků, pomazánek, sendvičů i polévek, omáček. Doporučujeme přidávat až na konci tepelné úpravy.

Skladování: Skladujte pečlivě uzavřené. Skladujte: v temnu a suchu

Složení: koriandr list

Země původu: EU

Obsah balení: 100 g
