

Link do produktu: <https://www.oldfarm.pl/kolendra-cale-nasiona-1-kg-indyjska-p-503.html>

## KOLENDRA CAŁE NASIONA 1 KG INDYJSKA



Cena	<b>17,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>SPR085</b>
Kod producenta	<b>SPRKG</b>

### Opis produktu

#### **Kolendra ziarna 50 g**

całe ziarno kolendry

kraj pochodzenia: Indie

opakowanie: Torba PP z opisem produktu

Kolendra jest rośliną o pełnych łodygach, dorastającą do 60 cm, zwartych liściach i niewielkich, różowych kwiatach. Należy do tej rodziny do której zaliczono też pietruszkę i marchewkę, Roślina ta stosowana jest już od starożytności. Kolendra wspomaga trawienie, korzystnie wpływa na skórę, a także ma korzystny wpływ na apetyt. Przyczynia się do utrzymania prawidłowej odporności organizmu,

Polska odmiana ma dużo delikatniejszy lekko cytrynowy aromat niż odmiana indyjska. W kuchni używa się raczej kolendry Indyjskiej.

Kolendra ziarno Stanowi składnik wielu mieszanek przyprawowych jak curry. garam masala, tikka, masala, nasi goreng, i inne . Kolendra to bardzo popularna przyprawa stosowana najczęściej w kuchni azjatyckiej. Doskonale nadaje się do przyprawiania mięs i sosów, a także przygotowywania marynat czy ryb. Kolendra ma ciekawy cytrusowy perfumeryjny aromat, Szczyptę mielonej kolendry dodać można do nalewek spirytusowych lub win.

Wszystkie nasze produkty posiadają certyfikaty oraz karty produktu.  
pochodzą od sprawdzonych Dostawców.

Długa data przydatności do spożycia umieszczona na opakowaniu każdego produktu.

Przechowywanie: suche, chłodne, zacienione miejsce, najlepiej przechowywać w zamkniętych i szczelnych pojemnikach.

Jesteśmy bezpośrednim importerem przypraw, orzechów i bakalii