



Kolendra ziarno

Cena brutto	4,00 zł
Cena netto	3,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	pj033
Teren wysyłki	Polska
Czas dostawy	2 - 7 dni roboczych
Opakowanie	Papier lub doypack
Pakowanie	Produkty pakujemy do torebek w dniu wysyłki.
BDO	000061887

Opis produktu

Kolendra - oprócz tego że jest składnikiem mieszanek przyprawowych stanowi element naparów miłosnych. Stosuje się ją głównie w kuchni chińskiej, meksykańskiej i indyjskiej zostawia ona szerokie pole do kulinarnych popisów i eksperymentów. Polska odmiana posiada dużo delikatniejszy lekko cytrynowy aromat niż odmiana indyjska. Doskonale komponuje się z mięsem, rybami, ziemniakami, sosami, przetworami z warzyw (kapusta, ogórki, pomidory).

Właściwości kolendry:

- zawiera duże dawki witaminy C
- ma fitosterole, związki kumarynowe, garbniki, flawonoidy
- olejek eteryczny
- wchodzi w skład wielu mieszanek korzennych, np. Curry
- całe ziarna w odróżnieniu od mielonych dłużej utrzymują świeżość a wystarczy rozetrzeć je w moździerzu
- pobudza trawienie i apetyt
- wspiera laktację
- działa wiatropędnie i rozkurczowo

Masa netto: podana w polu wyboru

Kraj konfekcjonowania: Polska
Kraj pochodzenia: Polska lub inny w zależności od dostawy.

Data minimalnej trwałości: podana na opakowaniu produktu

Przechowywanie: w suchym i zacienionym miejscu.

Konfekcjonowanie: NaSypko.pl Maria Duda, 34-650 Tymbark 443.

Informacja o alergenach: Ze względu na konfekcjonowanie innych produktów w naszym zakładzie, produkt może zawierać: *ładowe i o tci: zbo? zawieraj?cych gluten, orzeszków ziemnych, innych orzechów, selera, gorczycy, sezamu.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Masa netto: 50g , 100g , 250g , 500g , 1kg