

Kolendra ziarno całe Bio



Cena: 6,90 PLN

Opis produktu

Zioła te produkowane są metodami ekologicznymi - bez użycia sztucznych nawozów, chemicznych środków ochrony roślin, czy organizmów modyfikowanych genetycznie. Tereny przeznaczone pod uprawę tych przypraw charakteryzują się czystą wodą, glebą, powietrzem, zatem odznaczają się wysoką jakością biologiczną.

Nasiona kolendry mają silny, korzenny aromat i słodkawy smak z pieprzową nutą. Są składnikiem indyjskiej mieszanki przypraw - curry. Pasują zarówno do potraw słonych, jak i słodkich. Są świetnym dodatkiem do mięs - przede wszystkim do wieprzowiny, baraniny, cielęciny, dziczyzny i drobiu. Idealnie sprawdzają się jako składnik marynat i kiszzonek. Doskonale komponują się także z daniami z dodatkiem warzyw strączkowych. Mogą wzbogacić także smak słodkich wypieków takich jak: piernik, czy szarlotka. Korzenny aromat owoców znalazł również zastosowanie w przygotowywaniu kompotów i likierów. Ze względu na swoje walory zapachowe i smakowe owoce kolendry są też składnikiem niektórych rodzajów piwa. Posiadają także liczne właściwości lecznicze m.in. wspomagają prawidłową motorykę przewodu pokarmowego. Pobudzają apetyt i mogą wspomagać zmniejszanie stężenia cholesterolu we krwi.