



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Kolendra mielona, cena za 50 g

Kod EAN: 417

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

3,29 PLN

Opis produktu

Kolendra, zarówno liść jak i owoc z którego powstaje kolendra mielona, jest bardzo popularna w kuchni azjatyckiej. Charakteryzuje się korzennym aromatem, jest lekko pikantna i rozgrzewająca z wyczuwalną przyjemną nutą cytrusów.

Ważny składnik mieszanek curry i garam masala.

Kolendra pobudza i ułatwia procesy trawienia, oczyszcza krew. Działa przeciwbakteryjnie i przeciwgrzybiczo. Przeciwdziała nadmiernej fermentacji w przewodzie pokarmowym.

Stosowanie

Kolendę stosuje się jako dodatek do różnych mięs, pasztetów, sosów, marynat, grzybów, a także do marynowania śledzi lub warzyw. Doskonale komponuje się z warzywami strączkowymi (fasola, groch, soczewica, ciecierzycy).

Może być dodana do piernika, szarlotki i ciasta marchewkowego oraz do kompotu i grzanego wina nadając im przyjemnego korzennego smaku.