

Кориандр молотый
(Шри Ланка)

Кориандр — ценная пряно-ароматическая и лекарственная культура. Семена его обладают сладковато-пряным вкусом и сильным своеобразным запахом.

Положительные характеристики:
эффективен при ряде заболеваний зубов, ротовой полости: разжевывание зерен помогает при стоматите, кариесе, борется с патогенными бактериями;
содержащаяся горечь способствует выработке ферментов, желчи, желудочной секреции;
снижает нервозность, противостоит стрессу, депрессивным состояниям, нормализует сон;
понижает уровень холестерина;
выводит токсичные вещества;
повышает гемоглобин.

ГОРИЗОНТ ЗДОРОВЬЯ

p-i-n-e.com

Знаете ли Вы что?

Другие названия: кинза, кишнец посевной, китайская петрушка, чилантро, хамем, кишниши, кашнич. Кориандр ценили с древности, семена были найдены среди предметов захоронения фараонов. Распространение по Европе, а затем по колониальной Америке началось с Римской Империи. Из Испании он попал в Россию, где долгое время считался сорняком.

Состав:
семена кориандра (Шри-Ланка) 100%.

Витамины и микроэлементы:
Кориандр содержит пищевые волокна, органические кислоты, крахмал, золу, витамины (А, РР, В1, В2, С), макроэлементы (кальций, магний, натрий, калий, фосфор) и микроэлементы (железо, йод).

Условия хранения: хранить при температуре не выше 28 °С и относительной влажности воздуха не более 75% в баночке с плотной крышкой для лучшего сохранения аромата. Беречь от прямых солнечных лучей.

Применение:
Суточная доза не должна превышать 4 грамм семян.

Применение в кулинарии:
В домашней кулинарии их добавляют в изделия из теста: булочки, батоны, медовые пряники, коврижки, печенье, марципаны, печенье, хлебцы и другие. Кориандр улучшает вкус блюд из гороха и фасоли, чечевицы и капусты. Его добавляют в блюда из дичи, птицы. Овощные пюре из моркови, картофеля, тыквы, красной свеклы с добавлением кориандра изменяют свои вкусовые качества в лучшую сторону, становятся более ароматными и пряными на вкус. Летом толчеными семенами кориандра слегка обсыпают сырое мясо (с добавлением уксуса) — оно дольше хранится и приобретает пряный аромат. Отлично подходит специя для барбекю, а также при запекании, копчении, вялении мяса. В домашнем консервировании семена кориандра используют при квашении капусты, мариновании грибов (Например, в сочетании с тмином).

Противопоказания:
Гастрит, сопровождающийся повышенной кислотностью; восстановительный период после инфаркта миокарда; ишемическая болезнь сердца; почечная недостаточность; сахарный диабет; индивидуальная непереносимость.

Сайт: p-i-n-e.com
Менеджер по работе с клиентами: +7 924 399 92 81

Изготовитель: произведено по заказу ООО «Горизонт Здоровья»
664050, РФ, город Иркутск, проспект Маршала Жукова д. 15/4.

Срок годности: _____ ВЕС НЕТТО: _____ гр.