



# SOLVENT KERESKEDŐHÁZ KERESKEDELMI ZRT



BUDAPEST, IX. ker. Illatos út 38.  
www.solvent.hu.

Tel : 06 / 20 33 44- 00  
Fax: 06 / 1 215 - 1289

## KORIANDER

**Ajánlott tárolási feltétel:**  
Zárt csomagolásban száraz  
hűvös napfénytől védett  
helyen

A **koriander** latin neve *Coriandrum sativum*

A barnás-sárga, kemény, 3–5 mm-es mag (coriandri fructus) termése gömbölyű, kemény, üreges, világosbarna ikerkaszat, amely nyomásra két résztermésre esik szét illóolaja színtelen, aromás ízű a citromhéj és a zsálya keverékére hasonlít. illatában a levendulaolaj illatanyagai is felismerhetők. főbb alkotórészek a linalool, a linalil-acetát (mindkettő megtalálható a levendulában). Az olajban kisebb mennyiségben előforduló alkotórészek közül a geraniol, a limonén és a fenyőfélékből ismert alkotórészek, például a pinének és a kámfor említhető. cukrot, fehérjét, C-vitamint tartalmaz

**Minőség megőrzési idő**  
12 hónap

Vámtarifaszám:

Felhasználás:húsupar, húspácok, sonkapác sülték, pácolt áruk, töltelékárúk kolbászok ízesítése, frankfurti kolbász, Mint konyhafűszer a savanyú-pikáns, mind az édes fogások fűszere. Sülték, káposzta ételek, szósok, marinádok, sült húsok, likőrök, készítése koriander magot mustba, vagy borba szokás tenni, hogy muskotály zamatot kapjon., uborka, paprika eltevése. Sütemények, likőrök, , káposztás ételek, mellett paradicsomos indiai fűszerkeverékben és a curry-s ételekben

### Használati utasítás

**Csomagolás** : Felhasználása a technológiai utasítás szerint  
fényzáró  
csomagolásban

**Részletesebb információért forduljon szakembereinkhez**

A SOLVENT Kereskedőház ZRt. az általa forgalmazott termékek minőségének biztosítása céljából az ISO 9001 szabványon alapuló auditált minőségirányítási rendszert működtet. Élelmiszerek gyártásánál bevezette és működteti a HACCP élelmiszerbiztonsági rendszert.