

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, íze 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



Felhasználás:húsipar, húspácok, sonkapác sülték, pácolt árúk, töltelékárúk kolbászok ízesítése, frankfurti kolbász, Mint konyhafűszer a savanyú-pikáns, mind az édes fogások fűszere. Sülték, káposzta ételek, szósok, marinádok, sült húсок, 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

Vámtarifaszám:

Használati utasítás

Csomagolás : Felhasználása a technológiai utasítás szerint
poletilén
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.