



Pulbere de coriandru 100 gr HERBALSANA

Coriandrul are o aroma puternica cu gust de nuca, dulceag picant. Actioneaza ca un agent de ingrosare in sosuri. Coriandrul intreg se poate praji. Este ingredientul principal in pudra de curry.

Este de origine probabil din zona de est-mediteraneeana (Grecia), sau Asia Mica. Fructele de coriandru sunt des utilizate in multe tari din Europa, Africa de nord si in intreaga Asie. Coriandrul cu aroma de nuca, dulceag-picant, cu gust si aroma blanda, este utilizat pentru a potentia si a completa aromele celorlalte condimente. În Europa coriandrul este cunoscut de la inceputul Evului Mediu. Este folosit la aromatizarea muraturilor si ca ingredient la asezonarea mezelurilor, in special in carnati si salam. Coriandrul este un ingredient esential in pudrele de curry, si masala, este un ingredient de baza, extrem de popular. Se foloseste la prepararea marinadelor destinate carnii de pui, peste, porc si vitel. Actioneaza ca un agent de ingrosare in sosuri. Se adauga si in supele si sosurilor indiene.