

# Fennel (Fenouil)

*Foeniculum vulgare* 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FICHE D'INFORMATION PRODUIT



## PRINCIPAUX BIENFAITS

- Utilisé depuis des siècles dans diverses applications, le fenouil est connu pour sa saveur particulière de réglisse-miel.
- Saveur stimulante et herbacée idéale dans les soupes, les salades et les assaisonnements de recettes salées.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

L'huile essentielle de Fenouil est réputée et est utilisée depuis des siècles. L'huile essentielle de Fenouil possède une senteur sucrée et son arôme et sa saveur sont souvent comparés à ceux de la réglisse.

## UTILISATIONS

- Prenez une goutte de Fenouil dans l'eau ou le thé plutôt que de vous jeter sur les sucreries.
- Ajoutez l'équivalent d'un cure-dent dans un dip aux haricots blancs et dans les salades de concombre pour leur donner une délicieuse saveur.
- Remplacez les graines de fenouil par de l'huile essentielle dans une recette pour obtenir un plat plus savoureux.

## CONSEILS D'UTILISATION

Pour parfumer les plats.

## PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Utilisez en dilution uniquement. Ne pas dépasser la dose recommandée d'une goutte par jour. Conserver hors de portée des enfants. Évitez le contact avec les yeux et la muqueuse.

