

# Lemongrass

*Cymbopogon flexuosus* 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FICHE D'INFORMATION PRODUIT



CPTG™

## PRINCIPAUX BIENFAITS

- Peut être utilisée pour parfumer une multitude de recettes salées ou desserts sucrés d'une saveur revigorante.
- Son arôme acidulé et fumé ravive toutes les pièces.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

La citronnelle produit l'huile essentielle de Lemongrass fumée et acidulée qui offre de nombreux bienfaits à l'utilisateur. Depuis des années, le lemongrass est utilisé dans la cuisine asiatique dans les soupes, le thé et les currys ainsi que le poisson, la volaille, le bœuf et les fruits de mer. L'arôme du Lemongrass est herbacé et piquant, et peut égayer n'importe quelle pièce.

## UTILISATIONS

- Utilisez-la dans la cuisine asiatique, les soupes, le thé et les currys.
- Idéale avec le Basilic, la Cardamome ou la Menthe verte.

## 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. Si vous êtes enceinte ou sous surveillance médicale, veuillez consulter votre médecin. Évitez le contact avec les yeux, l'oreille interne, le visage, les zones sensibles et la muqueuse. En cas de contact avec la peau, diluer généreusement avec une huile végétale.

