

Fenicul

Foeniculum vulgare 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PAGINA INFORMAȚII PRODUS



CPTG™

BENEFICII PRIMARE

- Utilizat de secole într-o mare varietate de aplicații, feniculul este cunoscut pentru savoarea sa deosebită de lemn dulce și miere.
- Aromă erbacee stimulantă, ideală pentru supe, salate și aseasonarea rețetelor savuroase.

DESCRIEREA PRODUSULUI

Uleiul esențial de fenicul este binecunoscut și utilizat de secole. Uleiul de fenicul are un parfum dulce și o aromă și o savoare asemănătoare cu cele de lemn dulce.

UTILIZĂRI

- Pune o picătură de ulei de Fenicul în apă sau ceai, în loc să cedezi poftei de dulciuri.
- Aduă cantitatea îmbibată într-un vârf de scobitoare la sosuri de fasole albă și salate de castraveți, pentru o aromă savuroasă.
- Folosește ulei de Fenicul în locul semințelor de fenicul în rețetele de gătit, pentru un rezultat mai aromat.

INDICAȚII DE UTILIZARE

Pentru aromatizarea mâncărilor.

PRECAUȚII

A se folosi doar diluat. A nu se consuma mai mult de o picătură pe zi. A nu se lăsa la îndemâna copiilor. A se evita contactul cu ochii și cu mucoasele.

