

Coriander (кориандър)

Coriandrum sativum 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

ИНФОРМАЦИОННА СТРАНИЦА ЗА
ПРОДУКТА



CPTG™

ОСНОВНИ ПОЛЗИ

- Считано като едно от най-ароматните етерични масла с безброй приложения и ползи.
- Универсален ароматизиращ компонент, широко използван в целия свят в пикантни ястия, често използван в растителна форма.
- Свежа ароматна билка, идеална за супи, салати и подправки за пикантни рецепти.
- Може да се използва за успокояващо действие при локално нанасяне.
- Сред безбройните си приложения Coriander (кориандър) може да бъде отпускащ.

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Кориандърът е свежа, ароматна билка, която се използва от векове. Той е популярна готварска подправка и само една капка етерично масло Coriander (кориандър) може да трансформира всяко ястие!

УПОТРЕБИ

- Насладете се на една капка Coriander (кориандър) вътрешно след обилни ястия.
- Добавете една капка Coriander (кориандър) към рецепти за къри за допълнително ободряващ вкус.

ГОТВЕНЕ С CORIANDER (КОРИАНДЪР)

Етеричните масла са с много силен аромат в сравнение с различните видове сухи подправки или други овкусители, така че дори и най-малкото количество може да добави изключително силен вкус на ястието Ви. Когато използвате Coriander (кориандър) при готвене, най-добре е да приложите метода с клечка за зъби – потопете върха на чиста клечка за зъби в бутилката с етерично масло и разбъркайте съставките с нея. След като разбъркате ястието с клечка за зъби, опитайте, за да прецените дали искате да добавите още от маслото.

УКАЗАНИЯ ЗА УПОТРЕБА

За овкусяване на храна.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Използвайте само в разрежено състояние. Приемайте не повече от една капка на ден. Пазете далеч от деца. Избягвайте контакт с очите и лигавиците.

