

Celery Seed (semilla de apio)

Apium graveolens 15 mL

dōTERRA® | COSTA RICA

HOJA INFORMATIVA DEL PRODUCTO



Aplicación: A T I S

Parte de la planta: Semilla

Método de extracción: Destilación por arrastre de vapor

Descripción aromática: Dulce, cálido, terroso, picante

Componentes químicos principales: Limoneno, β -Selineno

BENEFICIOS PRINCIPALES

- Diurético
- Antinauseoso
- Antiséptico urinario
- Antiflatulento

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El apio era usado ya en el siglo V por los chinos, y se usa ampliamente en las prácticas ayurvédicas de la India en la actualidad. El apio cultivado de manera convencional que se vende en las tiendas de comestibles no se parece en nada al apio que se vende en los mercados de agricultores locales. La planta de apio crece hasta un metro de altura, es de color verde brillante e irradia vida. El apio tiene un aroma complejo, fuerte, dulce y especiado. La planta tarda dos años en madurar completamente y producir sus frutos pequeños, que son de color bronceado a marrón. Las semillas son el depósito principal de aceite esencial. El limoneno, el componente dominante, coloca al aceite de semilla de apio en la misma categoría que los refrescantes aceites de cáscara de cítricos y agujas de abeto. Calmar los problemas digestivos es uno de los muchos beneficios del aceite esencial de semilla de apio. El aceite es bacteriostático y se puede usar para ayudar a cicatrizar heridas.

USOS

- Oral: mezclar 2 gotas en 250 mL de agua caliente y tomar
- Tópico: Mezcla 2 gotas con 1 mL de aceite vegetal y aplícalo sobre el área afectada.
- Difúndelo para promover un aroma edificante y positivo.

PRECAUCIONES

Ver Instrucciones de uso y Precauciones en la etiqueta del producto.

