

Koriandr (semeno)

Coriandrum sativum 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

INFORMAČNÍ LIST O PRODUKTU



CPTG™

HLAVNÍ VÝHODY

- Je považován za jeden z nejaromatictějších esenciálních olejů s nespočtem aplikací a přínosů.
- Univerzální aromatická složka, která se po celém světě používá v pikantních pokrmech, obvykle v podobě čerstvé či sušené rostliny.
- Svěží aromatická bylina je ideální do polévek, salátů a na dochucení pikantních receptů.
- Při aplikaci na pokožku lze použít k vyvolání zklidňujícího pocitu.
- Olej Koriandr (semeno) lze využít nesčetnými způsoby – i relaxačně.

POPIS PRODUKTU

Koriandr je svěží, aromatická bylina, která se používá po celá staletí. Esenciální olej Koriandr (semeno) je oblíbenou kořenící přísadou, která může i při střídavém použití proměnit jakékoli jídlo!

POUŽITÍ

- Po vydatném jídle užijte jednu kapku oleje Koriandr (semeno).
- Přidejte jednu kapku oleje Koriandr (semeno) do receptů na kari a dodejte jim tak výraznější chuť.

VAŘENÍ S OLEJEM KORIANDR

Esenciální oleje jsou ve srovnání se suchými ochucovadly, kořením nebo jinými aromatickými látkami velice silné, proto i jejich sebemenší množství dodá vašim pokrmům výraznou chuť. Při používání esenciálního oleje Koriandr (semeno) při vaření je nejlepší využít párátka – ponořte špičku čistého párátka do lahvičky s esenciálním olejem a zamíchejte párátkem v přísadách pokrmu. Po zamíchání párátkem pokrm ochutnejte, abyste zjistili, zda chcete přidat více oleje, nebo ne.

NÁVOD K POUŽITÍ

Pro dochucení pokrmů.

UPOZORNĚNÍ

Používejte pouze ředěné. Neužívejte více než jednu kapku denně. Uchovávejte mimo dosah dětí. Zamezte styku s očima a sliznicemi.

