

# Kopr

*Anethum graveolens* 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

INFORMAČNÍ LIST O PRODUKTU



## HLAVNÍ VÝHODY

- Nejrůznějším dipům, polévkám a salátům dodává bylinkovou chuť!
- Známý svou hřejivou a štiplavou chutí
- Dochucovací olej, který nesmí v žádné domácnosti chybět!

## POPIS PRODUKTU

Esenciální olej Kopr je díky své bylinné chuti ideálním olejem do každé domácnosti. Semínka kopru jsou známá svou ostrou, štiplavou a hřejivou chutí. Řekové považovali kopr za symbol bohatství a Římané věřili, že přináší štěstí, a proto dělali věnce z kopru a zdobili jimi sportovce a hrdiny. V kuchyni lze kopr použít v různých jídlech ke zlepšení chuti salátů, brambor, ryb, kari, zeleniny a rýže.

## POUŽITÍ

- Přidejte ho do marinád, polévek a salátů pro vylepšení chuti.
- Zkuste přidat do šálku bylinného čaje před spaním.
- Mějte lahvičku v kredenci, aby byla při vaření vždy po ruce!

## NÁVOD K POUŽITÍ

Pro dochucení pokrmů

## UPOZORNĚNÍ

Používejte pouze ředěné. Neužívejte více než jednu kapku denně. Uchovávejte mimo dosah dětí. Těhotné ženy nebo ošetřovaní pacienti by se měli poradit se svým lékařem. Zamezte styku s očima, vnitřkem uší, obličejem, citlivými místy na pokožce a se sliznicemi. V případě kontaktu s pokožkou rozřeďte hodně nosným olejem.

