

Coriander

Coriandrum sativum 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATIONSSIDE



PRIMÆRE FORDELE

- Den anses som en af de mest smagfulde æteriske olier med utallige påføringsmuligheder og fordele.
- Olien er en alsidig smagskomponent, der anvendes i hele verden til salte retter, som regel brugt i planteform.
- En frisk, aromatisk smag, der er ideel til supper, salater og til at krydre salte opskrifter med.
- Kan bruges til at give en beroligende fornemmelse, når den anvendes udvortes.
- Blandt dens utallige anvendelsesmuligheder kan korianderfrø være afslappende.

PRODUKTBESKRIVELSE

Korianderfrø er en frisk, aromatisk urt, som har været brugt i århundreder. Den er populær til madlavning, og blot en snert af æterisk korianderfrøolie kan omdanne enhver ret!

ANVENDELSER

- Nyd en dråbe korianderfrø indvortes efter større måltider.
- Tilføj en dråbe korianderfrø til retter med karry for et ekstra opkvikkende boost i smagen.

MADLAVNING MED KORIANDERFRØ

Æteriske olier er meget kraftfulde sammenlignet med tørrede krydderier eller andre smagsgivere, så selv den mindste mængde kan tilføje rigtig megen smag til din ret. Når du bruger korianderfrø til madlavning, er det bedst at bruge tandstik-metoden – dyp toppen af en ren tandstik i flasken med æterisk olie, og rør tandstikken sammen med dine ingredienser. Efter du har rørt tandstikken rundt i en ret, så smag på maden for at se, om du vil tilføje mere olie eller ej.

BRUGSANVISNING

Som madaroma.

ADVARSLER

Anvend kun fortyndet. Tag ikke mere end en dråbe om dagen. Opbevares utilgængeligt for børn. Undgå kontakt med øjne og slimhinder.

