

# Dill

Anethum graveolens 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATIONSSIDE



## PRIMÆRE FORDELE

- Giver en urtesmag til en række dips, supper og salater!
- Kendt for sin varme og runde smag.
- Uundværlig smagsolie i enhver husstand!

## PRODUKTBESKRIVELSE

Æterisk olie af dild er en ideel olie i husholdningen på grund af sin urteagtige smag. Dildfrø er kendt for deres skarpe, markante, varme og velkendte smag. Grækerne anså dild for at være et symbol på rigdom, og romerne troede, at det bragte lykke, derfor fremstillede de kranser af dild til at pryde atleter og helte. I køkkenet kan dild bruges i en række retter for at give ekstra smag til salater, kartofler, fisk, karry, grøntsager og ris.

## ANVENDELSER

- Føj til marinader, supper og salater for at fremhæve smag.
- Prøv at tilsætte den til en kop urtete før sengetid.
- Opbevar den i dit køkkenskab, så den er let at bruge!”

## BRUGSANVISNING

Som madaroma

## ADVARSLER

Anvend kun fortyndet. Tag ikke mere end en dråbe om dagen. Opbevares utilgængeligt for børn. Hvis du er gravid eller er i medicinsk behandling, skal du konsultere din læge. Undgå kontakt med øjne, indre ører, ansigt, sensitive områder og slimhinder. I tilfælde af kontakt med huden fortyndes med rigelige mængder bærerolie.

