

# Coriander (koriandriseemneõli)

Coriandrum sativum 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TOOTE INFOLEHT



CPTG™

## PEAMISED KASUTEGURID

- Seda peetakse üheks kõige tugevama maitsega eeterlikuks õliks, millel on hulganisti kasutusvõimalusi ja kasutegureid.
- Kõikjal maailmas soolastesse toitudesse lisatavat mitmekülgset maitseainet kasutatakse enamasti taime kujul.
- Värske healõhnaline ürt sobib suppidesse, salatitesse ja muudesse soolastesse toitudesse.
- Paikse kasutuse korral on sellel rahustav toime.
- Lisaks paljudele muudele kasutusvõimalustele saab Corianderi (koriandriseemneõli) abil lõõgastuda.

## TOOTEKIRJELDUS

Aedkoriander on meeldiva värske lõhnaga maitsetaim, mida on kasutatud juba sajandeid. Juba väike kogus Corianderi (koriandriseemnete) eeterlikku õli võib anda roale täiesti uue maitsenüansi.

## KASUTUSALAD

- Võtke tilk Corianderit (koriandriseemneõli) sisse pärast toekat einet.
- Lisage tilk Corianderit (koriandriseemneõli) karrile, et anda maitsele särtsu juurde.

## CORIANDER (KORIANDRISEEMNEÕLI) TOIDULAUAL

Eeterlikud õlid on kuivatatud maitsetaimede, vürtside ja muude maitseainetega võrreldes väga kanged, nii et juba väga väikesest kogusest piisab, et rooga maitsestada. Kui soovite Corianderit (koriandriseemneõli) toidule lisada, võtke appi hambatik: pistke puhta hambaorgi ots õlipudeliselle ja seejärel segage sellega toitu. Kui olete hambatikuga roa sees mõned ringid teinud, maitseke, kas sellesse oleks veel õli vaja.

## KASUTUSJUHISED

Toidu maitsestamiseks.

## HOIATUSED

Kasutage ainult lahjendatuna. Ärge kasutage rohkem kui üks tilk päevas. Hoida lastele kättesaamatus kohas. Vältige silma ja limaskestadele sattumist.

