

Fennel (Apteegitilliõli)

Foeniculum vulgare 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TOOTE INFOLEHT



CPTG™

PEAMISED KASUTEGURID

- Aastasadade jooksul eri otstarbel kasutatud apteegitilli teatakse eriomase lagritsa- ja meemaitse ning -lõhna pärast.
- Ergutav ürdine maitse sobib suppidesse, salatitesse ja soolastesse kastmetesse.

TOOTEKIRJELDUS

Fenneli (apteegitilli) eeterlik õli on hästi tuntud ja kasutusel olnud juba sajandeid. Fennel (apteegitilliõli) on magusa lõhnaga õli, mille aroomi ja maitset võib võrrelda lagritsaga.

KASUTUSALAD

- Lisage tilk Fennelit (apteegitilliõli) veele või teele, et vältida maiustuste söömist.
- Lisage vürtsiks hambatikuga tilgake valge oa dipikastmele või kurgisalatile.
- Kasutage retseptides apteegitilli seemnete asemel Fennelit (apteegitilliõli) ja saate tugevama maitsega roa.

KASUTUSJUHISED

Toidu maitsestamiseks.

HOIATUSED

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

