

Celery Seed (Semilla de apio)

Apium graveolens 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PÁGINA DE INFORMACIÓN
DEL PRODUCTO



PRINCIPALES BENEFICIOS

- Conocido por su aroma complejo, fuerte, dulce y especiado.
- Una adición sabrosa a gran variedad de platos.
- Conocido por sus propiedades purificantes.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El apio data su uso ya desde el siglo V en China y se ha convertido en un ingrediente básico en gran variedad de platos. Las plantas frescas de temporada, como aquellas que se encuentran en los mercados locales de agricultores, crecen hasta un metro de altura y son de color verde brillante e irradian vida. El apio es conocido por su aroma complejo, fuerte, dulce y especiado. La planta necesita dos años para madurar completamente y producir sus pequeños frutos que son de color tostado a marrón. Las semillas son el principal almacén de su aceite esencial que se extrae mediante la destilación al vapor.

USOS

- Añade un par de gotas en tu batido por la mañana para un toque beneficioso.
- Añade un par de gotas en un vaso de agua.
- Alegra las mezclas de tu difusor con el aceite esencial de Semilla de apio para un aroma dulce y especiado.
- Haz que cocinar sea fácil usando el aceite esencial de Semilla de apio en lugar de apio fresco.

INSTRUCCIONES DE USO

Interno: Diluir una gota en 125 ml de líquido.

PRECAUCIONES

Posible sensibilidad de la piel. Mantener fuera del alcance de los niños. Si estás embarazada, lactando o bajo supervisión médica, consulta con tu profesional de la salud. Evitar el contacto con los ojos, el oído interno y las áreas sensibles.

