

Dill

Anethum graveolens 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATIONSEITE



HAUPTNUTZEN

- Verleiht einer Vielzahl von Dips, Suppen und Salaten eine krautige Note!
- Bekannt für seinen warmen und würzigen Geschmack
- Ein unverzichtbares Aromaöl in jedem Haushalt!

PRODUKTBESCHREIBUNG

Ätherisches Dillöl ist wegen seines krautigen Aromas ein ideales Haushaltsöl. Dillsamen sind für ihren scharfen, warmen und würzigen Geschmack bekannt. Bei den Griechen galt Dill als Symbol für Wohlstand und die Römer glaubten, dass er Glück bringt. Deshalb fertigten sie Dillkränze an, mit denen sie ihre Athleten und Helden schmückten. In der Küche kann Dill in einer Vielzahl von Gerichten verwendet werden, wo er den Geschmack von Salaten, Kartoffeln, Fisch, Curry, Gemüse und Reis optimiert.

ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

- Als Ergänzung von Marinaden, Suppen und Salaten zur Geschmacksoptimierung
- Geben Sie das Öl vor dem Schlafengehen in eine Tasse Kräutertee.
- Wird am besten im Küchenschrank aufbewahrt, wo es schnell zur Hand ist!

ANWENDUNG

Als Lebensmittelaroma

HINWEISE ZUR SICHEREN ANWENDUNG

Nur verdünnt verwenden. Nicht mehr als einen Tropfen pro Tag verwenden. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Wenn Sie schwanger sind oder sich in medizinischer Behandlung befinden, holen Sie bitte ärztlichen Rat ein. Kontakt mit Augen, Innenohren, Gesicht, empfindlichen Stellen und Schleimhäuten vermeiden. Bei Hautkontakt großzügig mit einem Trägeröl verdünnen.

