

# Semilla de Apio

*Apium graveolens* 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PÁGINA DE INFORMACIÓN DEL PRODUCTO



## PRINCIPALES BENEFICIOS

- Proporciona mucho sabor a una gran variedad de platos.
- Conocido por tener un aroma complejo, fuerte, dulce y picante.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El uso del apio se remonta a la China del siglo V y se ha convertido en un alimento imprescindible para una gran variedad de platos. Las plantas de apio frescas de temporada, como las que podemos encontrar en los mercados agrícolas locales, llegan hasta los cien centímetros de altura, tienen un color verde brillante e irradian vida. El apio es conocido por tener un aroma complejo, fuerte, dulce y picante. La planta tarda dos años en madurar completamente y en producir sus pequeños frutos, los cuales tienen diferentes tonos de marrón. Las semillas son el principal depósito de aceite esencial, que se extrae mediante la destilación al vapor.

## USOS

- Añade un par de gotas a tu batido matutino para un toque beneficioso.
- Añade un par de gotas a un vaso de agua.
- Facilita los procesos en la cocina utilizando el aceite esencial Semilla de apio en lugar de apio fresco.

## INSTRUCCIONES DE USO

Para condimentar comidas.

## PRECAUCIONES

Utilizar exclusivamente diluido. No tomar más de una gota al día. Mantener fuera del alcance de los niños. Evitar el contacto con los ojos y las mucosas.

