

Semilla de cilantro

Coriandrum sativum 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PÁGINA DE INFORMACIÓN DEL PRODUCTO



CPTG™

PRINCIPALES BENEFICIOS

- Considerado como uno de los aceites esenciales más sabrosos con innumerables aplicaciones y beneficios.
- Un componente de sabor versátil ampliamente utilizado en todo el mundo en platos salados, comúnmente utilizado en forma de planta.
- Una hierba aromática fresca, ideal para sopas, ensaladas y condimentos para recetas saladas.
- Puede utilizarse para proporcionar una sensación calmante cuando se aplica tópicamente.
- Entre sus innumerables aplicaciones, Semilla de cilantro puede ser relajante.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El cilantro es una hierba fresca y aromática que se ha utilizado durante siglos. ¡Es una especia muy popular en la cocina: sólo un toque de aceite esencial de Semilla de cilantro puede transformar cualquier plato!

USOS

- Ingiera una gota de Semilla de cilantro después de una comida copiosa.
- Añade una gota de Semilla de cilantro a las recetas con curry para darle un toque de sabor más vigorizante.

COCINA CON SEMILLA DE CILANTRO

Los aceites esenciales son muy potentes en comparación con los condimentos secos, las especias u otros agentes aromatizantes, por lo que incluso una cantidad mínima puede darle un gran toque de sabor a tu plato. Cuando utilices aceite esencial de Semilla de cilantro en la cocina, es mejor utilizar el método del palillo de dientes: sumergir la punta de un palillo de dientes limpio en el frasco del aceite esencial y revolver con el palillo los ingredientes. Tras haber revuelto el palillo de dientes en el plato, prueba el plato para ver si es necesario añadir más aceite o no, según tu gusto.

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.

