

Fennel (Hinojo)

Foeniculum vulgare 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PÁGINA DE INFORMACIÓN
DEL PRODUCTO



PRINCIPALES BENEFICIOS

- Utilizado durante siglos en una gran variedad de aplicaciones, el hinojo es conocido por su distintivo sabor a la miel de regaliz.
- Sabor herbáceo y estimulante ideal para sopas, ensaladas y condimentos para recetas saladas.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El aceite esencial de Hinojo es muy popular y se ha utilizado durante siglos. El hinojo es un aceite de olor dulce con un aroma y sabor que se compara comúnmente con el del regaliz.

USOS

- Echar una gota de aceite de Hinojo en agua o té en lugar de comer un dulce.
- Añadir la cantidad de un palillo de dientes a las salsas de frijoles blancos y ensaladas de pepino para darle un sabor sabroso.
- Usar el aceite de Hinojo en lugar de semillas de hinojo en una receta para obtener una comida más sabrosa.

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.

