

Graines de Céleri

Apium graveolens 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FICHE D'INFORMATION PRODUIT



PRINCIPAUX BIENFAITS

- Un ajout savoureux à une grande variété de plats.
- Connu pour son arôme complexe, piquant, sucré et épicé.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Utilisé déjà depuis le 5e siècle en Chine, le céleri est devenu un ingrédient de base bien connu de toute une variété de plats. Frais, les plants de céleri de saison, tels que ceux que vous trouverez sur le marché paysan local, peuvent atteindre jusqu'à 91 cm, sont de couleur vert vif et pleins de vitalité. Le céleri est connu pour son arôme complexe, piquant, sucré et épicé. Il faut deux ans à la plante pour arriver à maturité et produire ses petits fruits, de couleur brun clair à marron. La principale source d'huile essentielle, extraite par distillation à la vapeur, se situe dans les graines.

UTILISATIONS

- Ajoutez quelques gouttes dans votre smoothie matinal pour en tirer tous les bienfaits.
- Ajoutez quelques gouttes dans un verre d'eau.
- Simplifiez vos recettes en remplaçant le céleri frais par de l'huile essentielle de Graines de Céleri.

CONSEILS D'UTILISATION

Pour parfumer les plats.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Utilisez en dilution uniquement. Ne pas dépasser la dose recommandée d'une goutte par jour. Conserver hors de portée des enfants. Évitez le contact avec les yeux et la muqueuse.

