

Aneth

Anethum graveolens 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FICHE D'INFORMATION PRODUIT



PRINCIPAUX BIENFAITS

- Apporte une touche herbacée aux dips, soupes et salades
- Réputée pour son arôme chaleureux et acidulé
- Une huile d'assaisonnement indispensable à avoir dans tous les foyers !

DESCRIPTION DU PRODUIT

L'huile essentielle d'Aneth est une huile domestique idéale en raison de sa saveur herbacée. Les graines d'aneth sont connues pour leur saveur piquante, âcre, chaude et acidulée. Les Grecs considéraient l'aneth comme un symbole de richesse et les Romains croyaient qu'il portait chance et ornaient donc les athlètes et les héros de couronnes d'aneth. En cuisine, l'aneth relève la saveur de quantité de plats tels que les salades, pommes de terre, poissons, currys, légumes et riz.

UTILISATIONS

- Utilisez-la dans vos marinades, soupes et salades pour en sublimer le goût.
- Ajoutez-en dans votre tisane avant de vous coucher.
- Conservez-la dans votre placard de cuisine pour l'avoir toujours à portée de main !

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. Si vous êtes enceinte ou sous surveillance médicale, veuillez consulter votre médecin. Évitez le contact avec les yeux, l'oreille interne, le visage, les zones sensibles et la muqueuse. En cas de contact avec la peau, diluer généreusement avec une huile de support.

