

Semi di sedano

Apium graveolens 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FOGLIO INFORMATIVO PRODOTTO



BENEFICI PRINCIPALI

- Una gustosa aggiunta a numerose pietanze.
- Rinomato per il suo aroma complesso, forte, dolce e speziato.

DESCRIZIONE

In Cina, il sedano veniva usato già nel V secolo ed è rimasto uno degli ingredienti di base di numerose pietanze. Le piante di sedano fresco di stagione, come quelle che si trovano nei mercati contadini di zona, raggiungono i 90 cm di altezza e hanno un bel colore verde brillante. Il sedano è rinomato per il suo aroma complesso, forte, dolce e speziato. La pianta impiega due anni per raggiungere la piena maturazione e produce dei piccoli frutti di colore marrone o marrone chiaro. L'olio essenziale si concentra prevalentemente nei semi e viene estratto mediante distillazione in corrente di vapore.

INDICAZIONI

- Aggiungine un paio di gocce al frullato mattutino per un tocco salutare.
- Aggiungine qualche goccia in un bicchiere d'acqua.
- Usa l'olio essenziale di Semi di sedano in cucina al posto del sedano fresco.

MODO D'USO

Esalta il sapore dei cibi.

PRECAUZIONI

Utilizzare solo diluito. Non assumere più di una goccia al giorno. Tenere lontano dalla portata dei bambini. Evitare il contatto con gli occhi e le mucose.

