

Cilantro

Coriandrum sativum 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FOGLIO INFORMATIVO PRODOTTO



BENEFICI PRINCIPALI

- Rinomato come ingrediente culinario, l'olio di Cilantro deriva dall'erba aromatica nota per i suoi numerosi utilizzi e benefici in cucina.
- Ricavato dalle foglie della pianta del coriandolo, l'olio essenziale di Cilantro ha un aroma rinfrescante e purificante che dona alle pietanze un gusto fresco e intenso.
- Ha un profumo leggero ed erbaceo.
- Ideale da aggiungere a salse, intingoli, insalate e una varietà di piatti salati per donare un gusto originale ed erbaceo.

DESCRIZIONE

I numerosi utilizzi e benefici del cilantro sono documentati da secoli. Gli impieghi in cucina sono praticamente infiniti! Questa erba aromatica aggiunge un tocco fresco e gustoso a carne, insalate e verdure saltate. Grazie al suo sapore particolare ed erbaceo, regala una nuova dimensione di gusto a ogni piatto.

INDICAZIONI

- Aggiungi l'olio di Cilantro a verdure saltate, insalate e salse per dare un gusto originale a ogni piatto.
- Ora non serve più tritare l'erba di coriandolo; semplifica ogni ricetta utilizzando l'olio essenziale di Cilantro.

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.

