

Aneto

Anethum graveolens 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FOGLIO INFORMATIVO PRODOTTO



BENEFICI PRINCIPALI

- Aggiunge un gusto erbaceo a salse, minestre e insalate!
- Noto per il suo gusto caldo e acidulo
- Un olio per condire che non può assolutamente mancare in dispensa!

DESCRIZIONE

L'olio essenziale di Aneto è ideale da tenere in casa dato il suo gusto erbaceo. I semi dell'aneto sono rinomati per il loro gusto intenso, pungente, caldo e acidulo. I Greci consideravano l'aneto simbolo di ricchezza, mentre i Romani lo utilizzavano per realizzare ghirlande da donare ad atleti ed eroi come portafortuna. In cucina l'aneto può essere utilizzato per insaporire numerose pietanze tra cui insalate, patate, pesce, curry, verdure e riso.

INDICAZIONI

- Aggiungilo a marinate, minestre e insalate per esaltarne il sapore
- Prova ad aggiungerlo alla tisana prima di andare a dormire.
- Tienilo in dispensa per averlo sempre a portata di mano!

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. In caso di gravidanza o problemi di salute, consultare il proprio medico. Evitare il contatto con gli occhi, l'interno delle orecchie, il viso, le zone sensibili e le mucose. In caso di contatto con la pelle, diluire abbondantemente con un olio vettore.

