

Fennel (Finocchio)

Foeniculum vulgare 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FOGLIO INFORMATIVO PRODOTTO



BENEFICI PRINCIPALI

- Utilizzato da secoli in una varietà applicazioni, il finocchio è rinomato per il particolare gusto di liquirizia e miele.
- Gusto erbaceo e stimolante, ideale per minestre, insalate e altre ricette salate.

DESCRIZIONE

L'olio essenziale di Finocchio è molto conosciuto e viene utilizzato da secoli. L'olio di Finocchio ha un profumo dolce, con un aroma e un gusto spesso paragonati a quelli della liquirizia.

INDICAZIONI

- Quando hai voglia di dolce, aggiungi invece una goccia di Finocchio all'acqua o al tè.
- Con la punta di uno stuzzicadenti, aggiungi un pizzico di olio a una salsa di fagioli bianchi o a un'insalata di cetrioli per dare un tocco di sapore in più.
- Sostituisci i semi di finocchio con l'olio di Finocchio per dare più gusto alle tue ricette.

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.

