

Celery Seed

Apium graveolens 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUCT INFORMATIE PAGINA



PRODUCTBESCHRIJVING

Door het gebruik dat al in het 5e eeuwse China plaatsvond, is selderij een bekend begrip geworden in diverse gerechten. Verse, seizoensgebonden selderijplanten - zoals die op lokale boerenmarkten - groeien tot drie meter hoog, zijn heldergroen en stralen van leven. Selderij staat bekend om een complex, sterk, zoet en kruidig aroma. De plant heeft twee jaar nodig om volledig te rijpen en zijn kleine vruchten te produceren, die lichtbruin tot bruin van kleur zijn. De zaden zijn de primaire opslagplaats voor essentiële olie, die met behulp van stoomdistillatie wordt geëxtraheerd.

TOEPASSINGEN

- Voeg een paar druppels toe aan je smoothie 's ochtends voor een weldadige twist.
- Voeg een paar druppels toe aan een glas water.
- Maak het koken gemakkelijk door het gebruik van Selderijzaad essentiële olie in plaats van verse selderij.

GEBRUIKSAANWIJZING

Als smaakversterker in voeding.

VOORZICHTIG

Alleen verdund gebruiken. Neem niet meer dan één druppel per dag in. Vermijd contact met ogen en slijmvliezen.

VOORNAAMSTE VOORDELEN

- Een smaakvolle aanvulling op diverse gerechten.
- Bekend om z'n complexe, sterke, zoete en kruidige geur.

