

Cilantro

Coriandrum sativum 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUCT INFORMATIE PAGINA



CPTG™

VOORNAAMSTE VOORDELEN

- Korianderolie staat bekend als een belangrijk culinair ingrediënt en wordt gewonnen uit een kruid dat bekend staat om de vele toepassingen en kwaliteiten in de keuken.
- Cilantro essentiële olie van de bladeren van de korianderplant heeft een reinigend, verhelderend aroma dat gerechten een frisse smaak geeft.
- Naast de zuiverende eigenschappen is Cilantro rustgevend voor de zintuigen en emoties met zijn lichte, kruidige geur.
- Ideaal om een kruidige smaak toe te voegen aan zelfgemaakte dips, sauzen, salades en een verscheidenheid aan smakelijke gerechten.

PRODUCTBESCHRIJVING

De vele toepassingen en voordelen van cilantro zijn al eeuwenlang gedocumenteerd. Cilantro's culinaire toepassingen zijn eindeloos! Voeg snel een frisse, smakelijke twist toe aan vlees, salades, dips en roerbakgerechten. De uitgesproken, kruidige smaak verlevendigt elk gerecht!

TOEPASSINGEN

- Voeg toe aan roerbakgerechten, salades en dips om de duidelijke smaak van Cilantro te ervaren.
- Vergeet het hakken koriander; maak jouw kookervaring gemakkelijk door gebruik te maken van Cilantro essentiële olie.

KOKEN MET CILANTRO

Essentiële oliën zijn zeer krachtig in vergelijking met droge kruiden, specerijen of andere aroma's, dus zelfs de kleinste hoeveelheid kan een serieuze smaakboost aan jouw gerecht geven. Bij het gebruik van cilantro in de keuken kun je het beste de tandenstokermethode gebruiken - doop de punt van een schone tandenstoker in het flesje met essentiële olie en roer de tandenstoker door de ingrediënten. Nadat je de tandenstoker in het gerecht hebt geroerd, doe je een smaaktest om te zien of je meer van de olie wilt toevoegen of niet.

GEBRUIKSAANWIJZING

Als smaakversterker in voeding.

VOORZICHTIG

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

