

Kôpor

Anethum graveolens 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUCT INFORMATIE PAGINA



PRIMAIRE VOORDELEN

- Voegt een kruidachtige smaak toe aan verschillende dips, soepen en salades!
- Bekend om zijn warme en pittige smaak
- Musthave smaakmaer voor in elk huishouden!

PRODUCTBESCHRIJVING

Dill essentiële olie is een ideale keukenolie vanwege de kruidachtige smaak. Dillezaden staan bekend om hun scherpe, scherpe, warme en pittige smaak. De Grieken beschouwden dille als een symbool van rijkdom en de Romeinen geloofden dat het geluk bracht, daarom maakten ze dillekransen om atleten en helden te versieren. In de keuken kan Dille worden gebruikt in verschillende gerechten om de smaak van salades, aardappelen, vis, curry, groenten en rijst te verbeteren.

TOEPASSINGEN

- Voeg toe aan marinades, soepen en salades om de smaak te verbeteren
- Probeer het eens toe te voegen aan een kopje kruidenthee voor het slapen gaan.
- Bewaar in je keukenkastje voor zodat je het makkelijk kunt pakken!

GEBRUIKSAANWIJZING

Als smaakmaker

VOORZICHTIG

Alleen verdund gebruiken. Neem niet meer dan één druppel per dag in. Buiten bereik van kinderen bewaren. Indien je zwanger bent of onder behandeling bent van een arts, raadpleeg dan eerst jouw arts. Vermijd contact met de ogen, binnenkant van de oren, gezicht, gevoelige gebieden en slijmvlies. In geval van huidcontact, verdun ruimschoots met een draagolie.

