

Fennel

Foeniculum vulgare 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUCT INFORMATIE PAGINA



CPTG™

VOORNAAMSTE VOORDELEN

- Venkel wordt al eeuwenlang gebruikt voor verschillende toepassingen en staat bekend om de uitgesproken drop- en honingachtige smaak
- Stimulerende, kruidige smaak, ideaal voor soepen, salades en het kruiden van hartige recepten.

PRODUCTBESCHRIJVING

Venkel essentiële olie is alom bekend en wordt al eeuwenlang gebruikt. Venkelolie heeft een zoete geur en smaak, vaak vergeleken met de geur en smaak van drop.

TOEPASSINGEN

- Doe één druppel venkel in water of thee in plaats van zoete dranken.
- Voeg de hoeveelheid van een tandenstoker toe aan witte-bonendips en komkommersalades voor een hartige smaak.
- Vervang venkelzaad in een recept voor venkelolie voor een smaakvollere maaltijd.

KOKEN MET VENKEL

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 venkel 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 voor een authentieke anijssmaak! 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

Uitsluitend verdund gebruiken en niet meer dan één druppel per dag. Buiten bereik van kinderen bewaren. Vermijd contact met ogen en slijmvliezen.

