

Семена сельдерея

Apium graveolens 15 мл

dōTERRA™ | EUROPE

СТРАНИЦА ИНФОРМАЦИИ О ПРОДУКТЕ



ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Приятное дополнение ко многим блюдам.
- Известен своим многосложным, насыщенным сладким и пряным ароматом.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Сельдерей, который в Китае начали использовать еще с V века, стал широко известным компонентом разнообразных блюд. Свежие стебли сельдерея, которые в сезон часто можно встретить на местных фермерских рынках, вырастают до метра в высоту, отличаются ярко-зеленым цветом и наполнены жизненной энергией. Сельдерей известен своим многосложным, насыщенным, сладким и пряным ароматом. Для того чтобы растение полностью созрело и на нем появились небольшие коричневатые плоды, требуется два года. Эфирное масло содержится в основном в семенах. Его извлекают методом паровой дистилляции.

ПРИМЕНЕНИЕ

- Добавьте пару капель в утренний смузи, чтобы сделать его еще полезнее.
- Добавьте несколько капель в стакан с водой.
- Упростите приготовление пищи, используя эфирное масло семян сельдерея вместо свежего сельдерея.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Для придания блюдам особого аромата.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Используйте только в разбавленном виде. Не больше одной капли в день. Храните в недоступном для детей месте. Избегайте попадания в глаза и на слизистую оболочку.

