

Кориандр

Coriandrum sativum 15 мл

dōTERRA™ | EUROPE

СТРАНИЦА ИНФОРМАЦИИ О ПРОДУКТЕ



CPTG™

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Считается одним из наиболее ароматных эфирных масел, обладающих бесчисленными возможностями применения и полезными свойствами.
- Это универсальная ароматическая добавка в форме растения, широко используемая во всем мире для приготовления несладких блюд.
- Эта трава со свежим ароматом станет прекрасным дополнением для супов, салатов и прочих пряных блюд.
- При наружном применении дарит ощущение покоя.
- Помимо многих других полезных свойств, кориандр может оказывать расслабляющее действие.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Кориандр — это трава со свежим ароматом, которую используют уже много столетий. Даже незначительное количество этой популярной кулинарной специи — эфирного масла кориандра — сможет преобразить любое блюдо!

ПРИМЕНЕНИЕ

- Примите одну каплю эфирного масла кориандра внутрь после обильного приема пищи и наслаждайтесь эффектом.
- Добавьте одну каплю масла кориандра в блюда с карри, чтобы сделать бодрящий вкус этой смеси специй еще насыщенной.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МАСЛА КОРИАНДРА В КУЛИНАРИИ

По сравнению с сухими приправами, специями или другими вкусовыми добавками эфирные масла являются высококонцентрированным продуктом, поэтому даже минимальное их количество может придать блюду ощутимый аромат. При добавлении масла кориандра в блюда лучше всего использовать зубочистку: окуните кончик чистой зубочистки во флакон с эфирным маслом и перемешайте ей ингредиенты. После того как вы перемешали блюдо зубочисткой, попробуйте его на вкус, чтобы понять, нужно вам добавлять больше эфирного масла или нет.

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.

