

Sellerinsiemen

Apium graveolens 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TUOTETIETOSIVU



ENSISIJAISET HYÖDYT

- Maukas lisä erilaisiin ruokiin.
- Tunnetaan monitahoisesta, voimakkaasta, makeasta ja mausteisesta tuoksustaan.

TUOTEKUVAUS

Selleri tunnetaan monien ruokalajien suosikkina, jota käytettiin Kiinassa jo 400-luvulla. Jopa metrin korkuisiksi kasvavat, esimerkiksi kesätoreilla myytävät tuoreet sellerit ovat kirkkaan vihreitä ja säteilevät elämää. Sellerin aromi on monitahoinen, voimakas, makea ja mausteinen. Kasvilla kestää kaksi vuotta kasvaa täyteen mittaansa ja alkaa tuottaa pieniä vaaleanruskeita hedelmiä. Eteerinen öljy varastoituu pääasiassa siemeniin, mistä se uutetaan höyrytislauksella.

KÄYTTÖ

- Lisää pari tippaa aamsmoothiesi joukkoon hyödyksi ja mausteeksi.
- Lisää muutama tippa lasilliseen vettä.
- Tee ruoanlaitosta helppoa korvaamalla tuore selleri eteerisellä sellerinsiemenöljyllä.

KÄYTTÖOHJEET

Ruoan maustamiseen.

VAROITUKSET

Käytä vain laimennettua. Nauti enintään yksi tippa päivässä. Pidä lasten ulottumattomissa. Älä päästä silmiin tai limakalvoille.

