

# Korianderzöld

Coriandrum sativum 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TERMÉKINFORMÁCIÓS LAP



CPTG™

## ELSŐDLEGES ELŐNYÖK

- A korianderzöld esszenciális olajat az alapvető konyhai alapanyagként ismert koriander fűszernövényből nyerik ki, amelynek számos használati módját és jótékony hatását elismerik a gasztronómia terén.
- A koriander leveleiből kivont korianderzöld esszenciális olajnak olyan jellegzetes, tisztító aromája van, amely finom, friss ízt ad az ételeknek.
- Könnyed, fűszeres illata van.
- Fűszeres aromája miatt ideális választás házi készítésű mártogatós szószok, öntetek, saláták és különféle sós-fűszeres jellegű ételek ízvilágának gazdagítására is.

## TERMÉKLEÍRÁS

Az elmúlt évszázadok során a korianderzöld számos használati módjáról és jótékony hatásáról készültek feljegyzések. Főzés közbeni használata számtalanféleképpen variálható! Egy szempillantás alatt üdítő és ízletes csavart vihet vele a legkülönbözőbb húsételekbe, salátákba, mártogatós szószokban vagy akár „stir fry” jellegű ételekbe. Ezzel az egyedülálló, fűszeres ízzel garantáltan bármilyen ételt feldob!

## HASZNÁLATI MÓDOK

- Ízesítsen vele „stir fry” jellegű ételeket, salátákat és mártogatós szószokat, és élvezze a korianderzöld sajátos aromáját.
- Többé nem kell korianderzöldet aprítania; egyszerűsítse le a főzési élményt, és használja inkább a növényből kivont esszenciális olajat.

## HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Ételízesítéshez.

## FIGYELMEZTETÉS

Csak hígítva alkalmazza. Ne vegyen be naponta egy cseppnél többet. Gyermekektől elzárva tárolandó. Kerülje a szemmel és nyálkahártyával való érintkezést.

