

**תיאור מוצר**

השימושים והיתרונות הרבים של הכוסברה תועדו במשך מאות שנים. היא מעניקה אינסוף אפשרויות קולינריות! הניחוח הטרי של עשבי התיבול מחייה כל מנה! שימוש בבליעה של שמן הכוסברה תומכת בתפקוד בריא של מערכת העצבים\*.

**הוראות שימוש****שימוש ארומטי:**

• השתמשו ב-3-4 טיפות במפיץ השמנים (דיפיזור) האהוב עליכם.

• לקבלת ניחוח עשבוני טרי, יש לרסס את השמן יחד עם שמנים אתריים הדרים, ותוכלו גם להשתמש בשילוב זה בעת ניקוי משטחים שונים בביתכם.

**שימוש פנימי:**

• יש לדלל טיפת שמן אחת ב-120 מ"ל של נוזל.

• הוסיפו לתבשילים, לסלטים ולרטבים לקבלת טעם הכוסברה המיוחד.

• יהפכו את החוויה הקולינרית שלכם לקלה בעזרת שמן אתרי כוסברה.

\* המידע לא נבדק על ידי רשויות הבריאות בארץ ובעולם ומוצר זה אינו מיועד לאבחון, ריפוי או מניעה של מחלה כלשהי.

**תיאור ארומטי:**

ריח טרי של עשבי מרפא, מתקתק, חריף

**שיטת מיצוי:**

זיקוק בקיטור

**חלק הצמח:**

עלים

**סגולות עיקריות**

- שמן אתרי כוסברה מופק מעלי הכוסברה, המקובלים מאוד כתבלין בבישול.
- בעל ארומה רעננה המעניקה לאוכל טעם נעים.
- אידיאלי לרטבים ביתיים, לסלטים ולמגוון של מתאבנים. הכוסברה מקנה להם ארומה ייחודית.

**עלי כוסברה**

*Coriandrum sativum*

15 מ"ל