

Alcaravea *(Carum carvi)*

Caraway 5 mL

dōTERRA® México

PÁGINA DE INFORMACIÓN DE PRODUCTO



Aplicación



Parte de la planta Semilla.

Método de extracción Destilación por arrastre de vapor.

Descripción aromática:

Herbal, dulce, y amaderado.

Principales componentes químicos: D-Carvona y Limoneno.

PRINCIPALES INGREDIENTES Y BENEFICIOS

- La carvona es un terpenoide que se encuentra naturalmente en los aceites esenciales de semilla de Alcaravea, Hierbabuena y Eneldo. Sus efectos son principalmente para aplicaciones culinarias por su delicioso aroma estimulante y propiedades antiespasmódicas. También se usa para la elaboración de shampoos, jabones y dentífricos.

Alcaravea
Caraway 5 mL

SKU: 60211722

ESTE PRODUCTO NO ESTA DISPONIBLE PARA VENTA INDIVIDUAL.
ADQUIÉRELO CUANDO ESTE DISPONIBLE EN LA PROMOCIÓN DEL
PRODUCTO DEL MES (POM).

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Pertenece a la familia *Apiaceae*, la alcaravea (*Carum carvi*) posee una estrecha relación con el Hinojo y Eneldo.

La alcaravea, también es conocida como Kümmel o comino de prado, por su gran parecido en aspecto y sabor al comino. La planta posee un gran parecido con la planta de zanahoria y comparten el tipo de raíz tuberosa, pero los frutos o más comúnmente llamados semillas son de donde se obtiene el aceite esencial. Después de cosecharlos se ponen a secar bajo el sol por diez horas antes de empezar el proceso de destilación, para producir un aroma herbal y ligeramente amaderado, pero fresco, que combina muy bien con aceites como Cardamomo, Semilla de Cilantro, Hierbabuena, Hinojo y Menta.

La alcaravea es conocida en la cocina por su "perfil de sabor único y agradable", que se mezcla bien con otras especias como el cilantro, el ajo, el enebro y el tomillo, en recetas que contengan manzanas, cebollas y tubérculos. El aceite esencial es más potente y se recomienda empezar con cantidades mínimas. Este aceite esencial tiene un alto contenido de Carvona, la cual actúa sobre la musculatura intestinal, ayudando a regular el tránsito y facilitando el proceso de digestión. Esta planta es conocida por sus beneficios tónicos y carminativos que ayudan a disminuir las flatulencias.

USOS

- Difundir Alcaravea cuando se presente falta de apetito.
- Agregar una gota al cepillo dental antes del cepillado.
- Agregar una gota en el té para darle un sabor y aroma únicos.
- Con la punta de un palillo, agregar poco a poco el aceite de Alcaravea en las recetas o ensaladas, hasta obtener el sabor deseado.
- Aplicar tópicamente sobre el estómago para calmarlo.

INSTRUCCIONES DE USO

Uso aromático / Difusión: Utilizar de 3 a 4 gotas en el difusor.

Uso tópico: Aplicar de 1 a 2 gotas en el área deseada.

Uso interno: Mezclar 1 gota por cada 120 mL de líquido.

PRECAUCIONES DE USO

Se recomienda realizar una prueba de sensibilidad en una zona del antebrazo. Mantener fuera del alcance de los niños. Consultar a su médico antes de consumir este producto especialmente las mujeres embarazadas, en lactancia o personas que se encuentren bajo algún tratamiento médico. Evitar el contacto con los ojos, interior del canal auditivo y zonas de la piel con sensibilidad.