

Celery Seed

Apium graveolens 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMASJONSSIDE



DE VIKTIGSTE EGENSKAPENE

- Kjent for sin sammensatte, søte og krydrede duft.
- Et smakfullt tilskudd til en rekke retter.
- Kjent for sine rensende egenskaper.

PRODUKT BESKRIVELSE

Selleri, som ble brukt i Kina allerede i det femte århundret, har blitt en vanlig ingrediens i en lang rekke retter. Friske selleriplanter – som dem vi finner på lokale markeder – blir oppmot én meter høye, er lysegrønne og stråler av liv. Selleri er kjent for å ha en sammensatt, søt og krydret duft. Det tar to år før planten er helt moden, og den gir en frukt med en brungul til brun farge. Det er primært frøene som brukes til eteriske oljer, som utvinnes med dampdestillasjon.

BRUKSOMRÅDER

- Tilsett et par dråper i frokostens smoothie og gi den en sunn vri.
- Tilsett et par dråper i et glass vann.
- Piff opp blandingen til duftsprederen med den eteriske oljen Celery Seed og skap en søt og krydret duft.
- Gjør matlagingen enklere ved å bruke eterisk olje av sellerifrø i stedet for frisk selleri.

BRUKSANVISNING

Innvortes: Tynn ut 1 dråpe i 125 ml væske.

FORHOLDSREGLER

Hudirritasjon kan forekomme. Oppbevares utilgjengelig for barn. Rådfør deg med legen din hvis du er gravid, ammer eller får behandling av lege. Unngå kontakt med øyne, det indre øret, og sensitive områder.

