

# Coriander

Coriandrum sativum 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMASJONSSIDE



CPTG™

## DE VIKTIGSTE EGENSKAPENE

- Ansett som en av de mest smaksrike eteriske oljene med utallige bruksmuligheter og mange gunstige egenskaper.
- En allsidig smakskomponent som er hyppig brukt, ofte i planteform, i matretter verden rundt.
- En frisk aromatisk urt, ideell til supper, salater og som smakstilsetning i krydrede retter.
- Kan brukes til å fremme en lindrende fornemmelse når den påføres utvortes.
- Kan også ha en avslappende virkning.

## PRODUKTBESKRIVELSE

Koriander er en frisk, aromatisk urt som har vært brukt i århundrer. Urten er populær i matlaging, og bare et hint av den eteriske oljen Coriander kan forvandle rett!

## BRUKSOMRÅDER

- Innta en dråpe av oljen etter et stort måltid.
- Tilsett en dråpe Coriander i karriretter for å gi dem et forfriskende smaksløft.

## LAGE MAT MED CORIANDER

Eteriske oljer er svært potente i forhold til tørre smakstilsetninger, krydder eller andre aromamidler, så selv en ørliten mengde kan tilføre en masse smak i retten du lager. Når du bruker den eteriske oljen Coriander i matlaging, er det best å bruke tannpirkermetoden. Dypp tuppen av en ren tannpirker i flasken med eterisk olje og rør tannpirkeren inn i ingrediensene. Etter at du har rørt tannpirkeren rundt i retten, må du smake deg frem for å se om du vil tilsette mer av oljen.

## BRUKSANVISNING

Til smakstilsetning i mat.

## FORHOLDSREGLER

Brukes kun uttynnet. Ikke innta mer enn én dråpe om dagen. Oppbevares utilgjengelig for barn. Unngå kontakt med øyne og slimhinner.

