

Nasiona selera

Apium graveolens 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

KARTA PRODUKTU



PODSTAWOWE KORZYŚCI

- Doskonały dodatek do różnych potraw.
- Słynie ze złożonego, mocnego, słodko-pikantnego aromatu.

OPIS PRODUKTU

Seler naciowy, stosowany w Chinach już w V wieku, stał się popularnym dodatkiem do wielu różnych potraw. Świeże, sezonowe selerki naciowe – jak te spotykane na lokalnych targach – osiągną 90 cm wysokości, są jasnozielone i promieniują życiem. Seler naciowy słynie ze złożonego, mocnego, słodko-pikantnego aromatu. Roślina potrzebuje dwóch lat, aby w pełni dojrzeć i wyprodukować małe owoce, które przybierają jasno- lub ciemnobrązowy kolor. Nasiona selera naciowego są głównym źródłem olejku eterycznego, który jest ekstrahowany w procesie destylacji parowej.

UŻYCIE

- Dodaj kilka kropli do porannego koktajlu, aby czerpać z niego dodatkowe korzyści.
- Dodaj kilka kropli do szklanki wody.
- Zastąp świeżego selera naciowego olejkiem eterycznym, aby ułatwić sobie przygotowywanie potraw.

SPOSÓB UŻYCIA

Jako przyprawa.

UWAGI

Używać tylko po rozcieńczeniu. Zażywać nie więcej niż jedną kroplę dziennie. Przechowywać poza zasięgiem dzieci. Unikać kontaktu z oczami i błonami śluzowymi.

