

Fennel (Koper włoski)

Foeniculum vulgare 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

KARTA PRODUKTU



PODSTAWOWE KORZYŚCI

- Stosowany od wieków do rozmaitych zastosowań, koper włoski słynie z wyraźnego smaku lukrecji połączonej z miodem.
- Stymulujący, ziołowy posmak idealnie komponuje się ze składnikami zup, sałatek i przyprawami wytrawnych dań.

OPIS PRODUKTU

Olejek eteryczny z kopru włoskiego jest dobrze znany i stosowany od wieków. Olejek z kopru włoskiego jest olejkiem o słodkim smaku i zapachu, przez co często porównuje się go do lukrecji.

UZYCIE

- Zamiast dogadzać sobie słodyczami, dodaj jedną kroplę olejku z kopru włoskiego do wody lub herbaty.
- Wymieszaj zanurzoną w olejku wykałaczką dip z białej fasoli i sałatkę z ogórków, aby uzyskać pikantny, słonawy smak.
- W przepisie na bardziej aromatyczny posiłek zastąp nasiona kopru włoskiego olejkiem.

SPOSÓB UŻYCIA

Jako przyprawa.

UWAGA

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

