

Coentro (semente)

Coriandrum sativum 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PÁGINA DE INFORMAÇÃO DO
PRODUTO



CPTG™

PRINCIPAIS BENEFÍCIOS

- Considerado um dos óleos essenciais mais saborosos, com inúmeros benefícios e aplicações.
- Um componente aromatizante versátil amplamente utilizado em pratos saborosos em todo o mundo, comumente utilizado na forma de planta.
- Uma erva aromática fresca, ideal para sopas e saladas, bem como para temperar receitas saborosas.
- Pode ser utilizada para promover uma sensação calmante quando aplicada topicamente.
- Entre as suas inúmeras aplicações, o óleo essencial de Coentro (semente) pode ter um efeito relaxante.

DESCRIÇÃO DE PRODUTO

O Coentro é uma erva aromática fresca, utilizada há vários séculos. Sendo uma especiaria culinária popular, basta um toque de óleo essencial de Coentro (semente) para transformar qualquer prato!

UTILIZAÇÕES

- Desfrute de uma gota de óleo de Coentro (semente) ingerida após uma grande refeição.
- Adicione uma gota de óleo de Coentro (semente) a receitas de caril para um estímulo revigorante adicional de sabor.

COZINHAR COM O ÓLEO DE COENTRO (SEMENTE)

Os óleos essenciais são muito fortes em comparação com condimentos secos, especiarias ou outros aromatizantes, pelo que até mesmo uma quantidade mínima pode adicionar um toque intenso de sabor ao seu prato. Ao aplicar o óleo de Coentro (semente) na culinária, o ideal é utilizar o método do palito: mergulhe a ponta de um palito limpo no frasco de óleo essencial e mexa o palito nos seus ingredientes. Após mexer o palito no prato, prove para verificar se pretende ou não adicionar mais óleo.

INDICAÇÕES DE USO

Para o tempero de alimentos.

PRECAUÇÕES

Utilize apenas diluído. Não tome mais do que uma gota por dia. Mantenha fora do alcance das crianças. Evitar o contacto com os olhos e mucosas.

