

Fennel (Funcho doce)

Foeniculum vulgare 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PÁGINA DE INFORMAÇÃO
DO PRODUTO



PRINCIPAIS BENEFÍCIOS

- Utilizado há séculos numa variedade de aplicações, o funcho doce é conhecido pelo seu sabor distinto a mel e alcaçuz.
- Sabor herbáceo e estimulante ideal para sopas e saladas, bem como para temperar receitas saborosas.

DESCRIÇÃO DE PRODUTO

O óleo essencial Funcho Doce é muito conhecido e é utilizado há séculos. O óleo de Funcho Doce é adocicado, com um aroma e um sabor comumente comparados ao aroma e ao sabor do alcaçuz.

UTILIZAÇÕES

- Tome uma gota de óleo de Funcho Doce na água ou no chá em vez de ceder aos doces.
- Adicione uma pequena quantidade com o palito a molhos de feijão branco e saladas de pepino para um sabor acentuado.
- Substitua o óleo de Funcho Doce por sementes de Funcho Doce numa receita culinária para um prato mais saboroso.

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.

