

# Cilantro (Coriandru - frunză)

*Coriandrum sativum* 15 ml

dōTERRA® | EUROPE

PAGINA INFORMAȚII PRODUS



CPTG™

**Descriere aromatică:** Proaspăt, cu aromă de ierburi, dulce, înțepător

**Metodă de extracție:** Distilare cu abur

**Partea plantei:** Frunză

**Constituenți principali:** Linalool, trans-2-decenal

## BENEFICIILE PRIMARE

- Conferă o savoare proaspătă și gustoasă mâncărilor.
- Aroma sa înprospătează și facilitează respirația.

## Cilantro (Coriandru - frunză)

*Coriandrum sativum* 15 ml

Articol: 41850001

## DESCRIEREA PRODUSULUI

Un celebru ingredient culinar, uleiul de Coriandru (frunză) este extras dintr-un tip de ierburi cunoscute pentru numeroasele lor utilizări în bucătărie și la îngrijirea corpului. Concentrând toate beneficiile plantei din care este extras, uleiul de Coriandru are o aromă bogată, putând fi utilizat în multe preparate culinare diferite, printre care sosuri, salate, cărnuri și guacamole. Aplicat local, uleiul de Coriandru are proprietăți deosebite de calmare și răcorire a pielii.

## UTILIZĂRI

- După o masă grea și îmbelșugată, amestecă o picătură de ulei de Coriandru cu 125 ml de lichid și bea încet.
- Combină uleiul de Coriandru cu uleiuri de citrice, pentru o aromă proaspătă de ierburi.
- Încearcă să înlocuiești coriandrul verde cu 1 picătură de ulei esențial de Coriandru în toate rețetele tale preferate de guacamole, sosuri și salate.

## INDICAȚII DE UTILIZARE

**Difuzare:** Pune trei-patru picături în difuzorul ales.

**Aromatizant alimentar:** Diluează o picătură în 125 ml de lichid.

**Uz extern:** Pentru masaj, amestecă 5 picături cu 10 ml de ulei căraș. Pentru îmbăiere, amestecă 5 picături cu 5 ml de ulei căraș. Pentru parfumare, amestecă 1 picătură cu 10 picături de ulei căraș.

## PRECAUȚII

A se dilua înainte de utilizare. Folosiți o picătură pe zi. A nu se lăsa la îndemâna copiilor. Evitați contactul cu ochii și cu mucoasele.

