

Coriandru (semințe)

Coriandrum sativum 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PAGINA CU INFORMAȚII DESPRE
PRODUS



CPTG™

BENEFICII PRIMARE

- Considerat unul dintre cele mai aromate uleiuri esențiale, are nenumărate aplicații și beneficii.
- O componentă aromatică versatilă, utilizată pe scară largă în întreaga lume, la mâncăruri savuroase, de obicei sub formă de plantă.
- O iarbă aromatică proaspătă, ideală pentru supe, salate și aseasonarea rețetelor savuroase.
- Poate fi utilizat pentru efectul calmant dacă este aplicat local.
- Alături de nenumăratele beneficii oferite, uleiul de Coriandru (semințe) este și relaxant.

DESCRIEREA PRODUSULUI

Coriandrul este o iarbă aromatică proaspătă, fiind utilizată de secole. Un condiment frecvent utilizat în bucătărie, cu un strop de ulei esențial de Coriandru (semințe) dai un plus de savoare oricărui fel de mâncare!

UTILIZĂRI

- Administrează intern o picătură de ulei de Coriandru (semințe) după o masă copioasă.
- Aduagă o picătură de ulei de Coriandru (semințe) la rețetele cu curry, pentru un plus de aromă revigorantă.

ULEIUL DE CORIANDRU (SEMINȚE) PENTRU GĂTIT

Uleiurile esențiale sunt foarte potente în comparație cu condimentele și mirodeniile uscate sau alți agenți de aromatizare, așa că o cantitate infimă de ulei poate conferi o aromă foarte intensă mâncării. Când utilizezi ulei de Coriandru (semințe) la gătit, cel mai bine e să folosești metoda scobitorii – înmoaie vârful unei scobitori curate în sticluța de ulei esențial și apoi adaugă scobitoarea în mâncare, amestecând. După ce ai amestecat bine, gustă să vezi dacă vrei să adaugi mai mult ulei sau nu.

INDICAȚII DE UTILIZARE

Pentru aromatizarea mâncărilor.

PRECAUȚII

A se folosi doar diluat. A nu se consuma mai mult de o picătură pe zi. A nu se lăsa la îndemâna copiilor. A se evita contactul cu ochii și cu mucoasele.

