

Coriander

Coriandrum sativum 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATION



CPTG™

HUVUDSAKLIG ANVÄNDNING

- Den betraktas som en av de mest smakrika essentiella oljorna och den har otaliga användningsområden och fördelar.
- Ett mångsidigt smakämne som används allmänt över hela världen i maträtter, oftast är det plantan som används.
- En fräsch ört som är perfekt i soppor, sallader och som smaksättning i maträtter.
- Kan användas för att ge en lugnande känsla när den appliceras utvärtes på huden.
- Bland de otaliga användningsområdena kan Coriander vara avslappnande.

PRODUKTBESKRIVNING

Coriander är en frisk, aromatisk ört som har använts i århundraden. En populär matlagingskrydda, bara en gnutta av den eteriska oljan Corianderkan förvandla vilken maträtt som helst!

ANVÄNDNINGSMRÅDEN

- Njut av en droppe Coriander invärtes efter stora måltider.
- Tillsätt en droppe Coriander i curryrecept för en uppfriskande smak.

MATLAGNING MED CORIANDER

Essentiella oljor är mycket kraftfulla jämfört med torkade örter, kryddor och smaksättningar, därför kan till och med en liten mängd ge en stark smak. När du använder Coriander i matlagningen är det bäst att använda tandpetarmetoden – doppa spetsen på en ren tandpetare i flaskan med essentiell olja och rör om med tandpetaren i maten. När du har rört om med tandpetaren i maten kan du provsmaka för att se om du vill ha mer olja eller inte.

ANVÄNDNING

Som smak i matlagning.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

Använd endast utspädd. Ta inte mer än en droppe per dag. Förvaras utom räckhåll för barn. Håll borta från ögon och slemhinnor.

