

Dill

Anethum graveolens 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATION



HUVUDSAKLIG ANVÄNDNING

- Tillför en örtig smak till en mängd olika dipper, soppor och sallader!
- Känd för sin varma och syrliga smak
- En smaksättande olja som alla hem bara måste ha!

PRODUKTBESKRIVNING

Den essentiella oljan Dill är en perfekt hushållsolja på grund av dess örtiga smak. Dillfrön är kända för sin skarpa, bitande, varma och syrliga smak. Grekerna såg dill som en symbol för rikedom och romarna trodde att den förde med sig tur, så de gjorde kransar av dill för atleter och hjältar. I köket kan dill användas i en mängd olika rätter för att förbättra smaken på sallader, potatis, fisk, curry, grönsaker och ris.

ANVÄNDNINGSMRÅDEN

- Tillsätt till marinader, soppor och sallader för att förbättra smaken.
- Testa att tillsätta i en kopp örtte innan du går och lägger dig.
- Förvara i köksskåpet och ha den nära till hands!

ANVÄNDNING

Som smak i matlagning.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

Använd endast utspädd. Ta inte mer än en droppe per dag. Förvaras utom räckhåll för barn. Rådgör med din läkare om du är gravid eller står under läkaruppsikt. Håll borta från ögon, inneröron, ansikte, känsliga områden och slemhinnor. Späd generöst med en bärarolja vid hudkontakt.

