

Fennel

Foeniculum vulgare 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATION



CPTG™

HUVUDSAKLIG ANVÄNDNING

- Fänkål har använts i århundraden inom flera olika tillämpningar och är känd för sin distinkta doft av lakrits och honung.
- Den stimulerande örtsmaken är perfekt för soppor, sallader och som smaksättning i maträtter.

PRODUKTBESKRIVNING

Essentiell olja med fänkål är välkänd och har använts i århundraden. Fänkål är en olja med en söt lukt och en smak som ofta jämförs med lakrits.

ANVÄNDNINGSMOMRÅDEN

- Tillsätt en droppe Fennel i vatten eller te i stället för att äta godis.
- Tillsätt Fennel med en tandpetare i dipsås med vita bönor och i gurksallader för en avrundad smak.
- Använd Fennel-olja i stället för fänkålsfrön i recept för en smakrik måltid.

MATLAGNING MED FENNEL

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 Fennel 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 för en autentisk smak av anis. 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.

