

Semienko koriandra

Coriandrum sativum 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

INFORMAČNÝ HÁROK O
PRODUKTE



CPTG™

HLAVNÉ ÚČINKY

- Považuje sa za jeden z najlahodnejších esenciálnych olejov a má nespočetné množstvo využití a prínosov.
- Univerzálna ochucovacia zložka, ktorá sa celosvetovo vo veľkej miere používa v slaných jedlách, obvyčajne v rastlinnej podobe.
- Svieža aromatická bylina ideálna do polievok, šalátov a na okorenenie slaných receptov.
- Po nanosení na pokožku sa môže použiť na navodenie upokojujúceho pocitu.
- Olej Semienko koriandra má nespočetne veľa využití, okrem iného dokáže aj uvoľniť.

POPIS PRODUKTU

Koriander je svieža aromatická bylina, ktorá sa používa už stáročia. Je to populárna korenina pri varení. Aby ste premenili akékoľvek jedlo, stačí štipka esenciálneho oleja Semienko koriandra!

POUŽITIE

- Vychutnajte si jednu kvapku oleja Semienko koriandra vnútorne po konzumácii veľkého množstva jedla.
- Pridajte jednu kvapku oleja Semienko koriandra do receptov na karí na mimoriadne povzbudzujúce oživenie chuti.

VARENIE SO SEMIENKOM KORIANDRA

V porovnaní so sušenými zmesami na ochutenie, koreninami či inými dochucovadlami sú esenciálne oleje veľmi silné, takže aj to najmenšie množstvo oleja môže do vášho jedla pridať intenzívnu explóziu chuti. Keď používate olej Semienko koriandra pri varení, najlepšie je použiť metódu špáradla – namočte špičku čistého špáradla do fľaštičky s esenciálnym olejom a špáradlom zamiešajte suroviny. Keď ste už špáradlom pomiešali jedlo, skúste ho ochutnať a posúdiť, či chcete pridať viac oleja alebo nie.

NÁVOD NA POUŽITIE

Na dochucovanie jedál.

UPOZORNENIE

Používajte iba rozriedené. Neužívajte viac ako jednu kvapku denne. Uchovávajte mimo dosahu detí. Vyhnite sa kontaktu s očami a sliznicami.

