

Koriandermag

Coriandrum sativum 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TERMÉKINFORMÁCIÓS LAP



CPTG™

ELSŐDLEGES ELŐNYÖK

- Az egyik legízesebb esszenciális olajként tartják számon, amely számtalan használati móddal és jótékony hatással kecsegtet.
- Sokoldalú ételízesítő, amelyet – elsősorban növényi formában – világszerte előszeretettel használnak sós-fűszeres jellegű fogások ízesítéséhez.
- Friss, aromás konyhakerti fűszernövény levén ideális levesek, saláták és sós-fűszeres jellegű ételek ízesítéséhez is.
- Külsőleg alkalmazva nyugtató hatást gyakorol.
- A koriandermag esszenciális olaj többek között ellazító tulajdonságai miatt is alkalmazható.

TERMÉKLEÍRÁS

A koriander egy friss és aromás fűszer- és gyógynövény, amelyet már évszázadok óta előszeretettel használnak. Közkedvelt konyhai fűszer: egy leheletnyi koriandermag esszenciális olajjal bármilyen ételt új köntösbe bújtathatunk!

HASZNÁLATI MÓDOK

- Kiadós étkezések után fogyasszon el egy csepp koriandermag esszenciális olajat.
- Curryvel ízesített ételeihez adjon egy csepp koriandermag esszenciális olajat is, hogy még intenzívebb, pezsdítőbb ízhatást érjen el.

FŐZÉS KORIANDERMAG ESSZENCIÁLIS OLAJJAL

Az esszenciális olajok hatóereje sokkal intenzívebb, mint a szárított fűszereké vagy egyéb aromáké, így már a legcsekélyebb mennyiségben alkalmazva is szédületes ízhatást képesek kölcsönözni az ételeknek. Ha tehát főzés közben koriandermag esszenciális olajat használ, az a legjobb, ha a „fogpiszkálós” módszert alkalmazza: mártsa egy tiszta fogpiszkáló végét az olajosüvegbe, majd keverje a többi hozzávalóhoz. Miután alaposan elkeverte az ételben, kóstolja meg, hogy szükség lesz-e még több olajra vagy sem.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Ételízesítéshez.

FIGYELMEZTETÉS

Csak hígítva alkalmazza. Ne vegyen be naponta egy cseppnél többet. Gyermekektől elzárva tárolandó. Kerülje a szemmel és nyálkahártyával való érintkezést.

