

Coriandolo

Coriandrum sativum 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FOGLIO INFORMATIVO PRODOTTO



CPTG™

BENEFICI PRINCIPALI

- Considerato uno degli oli essenziali più gustosi, presenta innumerevoli applicazioni e benefici.
- Un componente aromatizzante versatile molto utilizzato in tutto il mondo in pietanze salate, comunemente sotto forma di pianta.
- Un'erba aromatica dal gusto fresco, ideale per minestre, insalate e altre ricette salate.
- Applicato topicamente, può avere un effetto distensivo.
- Tra le sue innumerevoli applicazioni, il Coriandolo può avere proprietà rilassanti.

DESCRIZIONE

Il coriandolo è un'erba fresca e aromatica utilizzata da secoli in cucina; basta un tocco di olio essenziale di Coriandolo per trasformare ogni pietanza!

INDICAZIONI

- Assumi una goccia di Coriandolo internamente dopo un pasto abbondante.
- Aggiungi una goccia di Coriandolo alle ricette a base di curry per un gusto intenso e tonificante.

CUCINARE CON IL CORIANDOLO

Gli oli essenziali sono molto potenti rispetto ai condimenti secchi, alle spezie o ad altri agenti aromatizzanti, per cui ne basta una quantità minima per dare un'esplosione di sapore alle tue ricette. Il modo migliore per utilizzare l'olio di Coriandolo in cucina è con uno stuzzicadenti: immergi la punta di uno stuzzicadenti pulito nel flacone di olio essenziale e poi passalo tra gli ingredienti. Dopo aver mescolato gli ingredienti del tuo piatto con lo stuzzicadenti, assaggia per capire se devi aggiungerne ancora o se è sufficiente.

MODO D'USO

Esalta il sapore dei cibi.

PRECAUZIONI

Utilizzare solo diluito. Non assumere più di una goccia al giorno. Tenere lontano dalla portata dei bambini. Evitare il contatto con gli occhi e le mucose.

