

Cilantro (Korianderkraut)

Coriandrum sativum 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATIONSEITE



Aromabeschreibung: Frisch, krautig, süß, stechend

Extraktionsmethode: Wasserdampfdestillation

Pflanzenteil: Blatt

Hauptbestandteile: Linalool, trans-2-decenal

HAUPTNUTZEN FÜR DIE GESUNDHEIT

- Verleiht Gerichten ein frisches, kräftiges Aroma
- Reinigendes und klärendes Aroma

Cilantro (Korianderkraut)

Coriandrum sativum 15 ml

Artikel-Nummer: 41850001

PRODUKTBESCHREIBUNG

Das Öl von Koriander, einer der wichtigsten kulinarischen Zutaten, stammt aus einem Kraut, das für seine vielfältigen Einsatzmöglichkeiten in der Küche und am Körper bekannt ist. Korianderöl steckt voller Vorteile aus seinem ursprünglichen Zustand als Kraut und gibt vielen verschiedenen Gerichten einen geschmacklichen Kick, zum Beispiel Dips, Salaten, Fleisch und Guacamole. Äußerlich angewendet ist Koriander sehr beruhigend und kühlend auf der Haut.

ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

- Wenn Sie sehr viel oder schwer gegessen haben, können Sie einen Tropfen Korianderöl mit 125 ml Flüssigkeit mischen und langsam trinken.
- Ein frisches, pflanzliches Aroma erhalten Sie, wenn Sie Korianderöl mit Zitrusölen kombinieren.
- Ersetzen Sie in allen Ihren Lieblingsrezepten für Guacamole, Salsa, Salat und Dip das Korianderkraut durch 1 Tropfen ätherisches Korianderöl.

ANWENDUNG

Diffusion: Verwenden Sie drei bis vier Tropfen im Diffuser Ihrer Wahl.

Lebensmittelzusatz: Einen Tropfen mit 125 ml Flüssigkeit verdünnen.

Äußere Anwendung: Zur Massage 5 Tropfen mit 10 ml Trägeröl mischen. Als Badezusatz 5 Tropfen mit 5 ml Trägeröl mischen. Als Parfum 1 Tropfen mit 10 Tropfen Trägeröl mischen.

HINWEISE ZUR SICHEREN ANWENDUNG

Nur verdünnt verwenden. Nicht mehr als einen Tropfen pro Tag verwenden. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Von Augen und Schleimhäuten fernhalten.

