

SHRNUTÍ PRODUKTU

Olej Basil+ (Ocimum basilicum) má sladkou, teplou vůni a chuť. Tuto bylinku lze nalézt ve velkém množství pokrmů a je oblíbená v asijské i evropské kuchyni. S esenciálním olejem Basil+ je snadné přidat toto oblíbené koření do čehokoli chcete. Díky použití esenciálního oleje získáte jasnější chuť než se sušenými bylinkami, ale bez těžkostí s čerstvými.

PROČ HO MÁME RÁDI

Olej Basil+ od Young Living se skvěle hodí do slaných jídel, ale jeho sladkou, jemně ostrou chuť můžete přidat do jakéhokoli jídla. Vyzkoušejte olej Basil+ s omáčkami, chlebem, polévkami, kuřetem nebo mořskými plody. Nebo zkuste sladkou kombinaci, jako je bazalkovo-jahodová limonáda. Pokud ve vašich jídlech chcete jemnější bazalkovou chuť, namočte do oleje párátka a promíchejte s ním vaše pokrmy.

ZPŮSOB POUŽITÍ

- Ochutíte vaši oblíbenou omáčku na těstoviny pomocí oleje Basil+. Přidejte olej Rosemary+ nebo olej Oregano+ pro ještě více chuti.
- Přidávejte do chutných salátů, polévek na asijský nebo italský způsob a do salátových nebo octových zálivek pro vaši rodinu a přátele.
- Vařte těstoviny ve vodě obohacené olejem Basil+ pro dosažení jemné chuti.
- Zkombinujte s limetkovou šťávou a melouny, jako např. vodním melounem či melounem cantaloupe, pro svěží letní pochoutku. Pro komplexnější chuťový profil dozdobte sýrem feta.
- Smíchejte se slabým čajem, např. heřmánkovým. Přidejte trochu medu k doslazení zážitku.
- Zřed'te 1 kapku ve 4 kapkách nosného oleje. Dejte do kapsle a užívejte 1x denně.



SLOŽENÍ

Olej z listů bazalky (Ocimum basilicum)*
*100% čistý esenciální olej

VAROVÁNÍ

Uchovávejte mimo dosah dětí. Vyhněte se kontaktu s očima. Pokud jste těhotná, kojíte, berete léky nebo trpíte nějakou nemocí, před použitím kontaktujte lékaře. Pokud se vyskytne kontakt s pokožkou, vyhněte se po 12 hodin přímému slunečnímu a ultrafialovému záření. Esenciální oleje řady Plus by neměly být používány jako náhražka pestré stravy. Nepřekračujte doporučenou denní dávku.