

TUOTTEEN ESITTELY

Basilika (*ocimum basilicum*) tuoksuu makean lämpimältä. Basilikaa käytetään paljon aasialaisessa ja eurooppalaisessa keittiössä. Basil Plus-öljy on kätevä tapa lisätä tätä rakastettua maustetta erilaisiin ruokiin. Basil Plus-öljy selättää kuivatun basilikan mennessä tullen eikä se nuupahda ja kiihdy hetkessä kuten tuore basilika.

MIKSI RAKASTAMME SITÄ

Young Living Basil Plus sopii hyvin suolaisiin ruokiin, mutta sen makea ja hieman pippurinen maku sopii kaikkiin ruokiin. Kokeile Basil Plus-öljyä kastikkeissa, leivissä, keitoissa sekä kanan ja merenelävien kanssa. Jos et halua voimakasta basilikan makua ruokaasi, voit kastaa hammastikun öljyyn ja pyöräyttää sitä ruoassa.

KÄYTTÖEHDOTUS

- Mausta suosikkipastakastikkeesi Basil Plus-öljyllä. Lisää Rosemary ja Oregano Plussaa saadaksesi kastikkeeseen vieläkin enemmän ytyä.
- Lisää salaatteihin, aasialaisiin tai italialaisiin keittoihin ja salaatinkastikkeisiin, ja yllätä perheesi.
- Keitä pasta Basil Plussalla maustetussa vedessä.
- Yhdistä limettimehun ja melonien kanssa, ja nauti kesäisestä mausta. Fetajuustolla saat kiinnostavaa lisämakua.
- Kokeile lisätä miettoon teehe, kuten kamomillaan. Hunajalla tuot teehe makeutta.
- Laimenna 1 tippa 4 tippaan perusöljyä. Laita kapseliin ja ota 1 päivässä.



AINESOSAT

Basilikan lehtiöljy (*ocimum basilicum*)*
*100-prosenttisen puhdas eteerinen öljy

VAROITUS

Säilytettävä lasten ulottumattomissa. Vältä tuotteen joutumista silmiin. Jos olet raskaana, imetät tai jos sinulla on lääkitys tai diagnosoitu sairaus, kysy terveydenhuollon ammattilaiselta ennen tuotteen käyttöä sen soveltuvuudesta sinulle. Vältä suoraa auringonvaloa ja UV-säteitä 12 tuntia, jos tuotetta päätyy ihollesi.

Plus-öljyt eivät korvaa asianmukaista ruokavaliota. Ilmoitettua annosta ei saa ylittää.