

### TUOTTEEN ESITTELY

Cumin Plus-öljyn lämpimän maanläheisessä maussa on ripaus makeutta ja kirpeyttä. Kumina sopii monen maan keittiöön. Tippa Cumin Plus-öljyä muuttaa keskinkertaisen chilin, curryn tai pataruoan herkulliseksi.

### TUOTTEEN TAUSTATIEDOT

Cumin Plus-öljyä valmistetaan höyrytislaamalla juustokuminan siemeniä, ja sen maku sopii hyvin intialaisiin, pohjois-afrikkalaisiin ja Lähi-idän resepteihin. Juustokumina on pieni kukkiva Apiaceae -kasviheimoon kuuluva kasvi, joka kasvaa Lähi-idässä ja Etelä-Aasiassa.

Vaikka tänä päivänä me pidämme juustokuminaa mausteena, muinaiset egyptiläiset käyttivät sitä erilaisissa seremonioissa. Keskiaikana juustokuminaa pidettiin rakkauden ja hedelmällisyyden symbolina ja morsiamet ja sulhaset tapasivat kantaa sitä häissään saadakseen hyvää onnea.

### KÄYTTÖEHDOTUS

- Laita 1-2 tippaa kasviskapseliin.
- Lisää tippa lämpimään veteen ruokailun jälkeen.
- Kokkauksen ei tarvitse olla arkipäiväistä. Korvaa juustokumina resepteissasi tipallisella Cumin Plus-öljyä niin saat ruokaasi monimuotoisemman maun.
- Laimenna 1 tippa 1 tippaan perusöljyä. Laita kapseliin ja ota korkeintaan 3 kertaa päivässä.

# CUMIN PLUS



### AINESOSAT

Juustokuminan siemenöljy (Cuminum cyminum)\*  
\*100-prosenttisen puhtas 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.