CUMIN+

PRÉSENTATION DU PRODUIT

Cumin+ possède un arôme chaud et terreux et un goût légèrement doux-amer à la fois. À l'arôme terreux, grillé et épicé, le cumin est le condiment des cuisines orientales. Une goutte de Cumin+ fera toute la différence et transformera vos plats de chili con carne, vos currys et ragoûts de médiocres à extraordinaires

.HISTORIQUE DU PRODUIT

Cumin+ est produit en distillant à la vapeur les graines de cumin, qui enrichissent le goût des plats indiens, de l'Afrique du Nord et du Moyen Orient. Le cumin est une plante à fleurs, qui provient de la famille des Apiaceae, native du Moyen Orient et de l'Asie du Sud.

Bien que nous concevons le cumin comme une épice, le cumin était autrefois utilisé par les Egyptiens pendant les rituels cérémoniaux. Au moyen-âge, les graines de cumin étaient très connues en tant que symbole d'amour et fidélité: elle étaient très souvent portées par les jeunes mariés à leur mariage comme porte-bonheur.

UTILISATION

- Versez une à deux gouttes dans une gélule et prenez-en une par jour.
- Versez-en une goutte dans de l'eau chaude après le repas pour aider à digérer.
- Vos plats ne seront plus jamais fades. Pour toutes les recettes qui s'y prêtent, ajoutez une goutte de Cumin+ pour une touche sophistiquée et épicée.
- Diluez une goutte pour quatre gouttes d'huile végétale. Versez-en dans une gélule et prenez-en maximum trois par jour.

INGRÉDIENTS

Huile de graine de cumin (Cuminum cyminum)*
*Huile essentielle 100 % pure

PRÉCAUTIONS

Tenir hors de portée des enfants. Éviter tout contact avec les yeux. Si vous êtes enceinte, que vous allaitez ou que vous êtes atteint d'une maladie, veuillez consulter un professionnel de la santé avant utilisation. En cas de contact cutané, évitez l'exposition directe au soleil ou aux rayons UV dans les 12 heures suivant l'application. Les compléments alimentaires ne doivent pas remplacer un régime équilibré. Ne pas excéder la dose journalière recommandée