

PRODUCTBESCHRIJVING

Basil+ (Ocimum basilicum) heeft een zoete, warme geur en smaak. Het kruid wordt in veel gerechten gebruikt en is populair in zowel Aziatische als Europese keukens. Met Basil+ kun je dit geliefde kruid gebruiken in welk gerecht dan ook. Etherische olie heeft een sterkere smaak dan gedroogde kruiden. Bovendien is het makkelijker in gebruik.

WAAROM WE ER DOL OP ZIJN

Basil+ is perfect voor hartige gerechten, maar de zoet, ietwat peperachtige smaak is geschikt voor iedere maaltijd. Voeg Basil+ toe aan saus, brood, kip of zeevruchten. Of probeer eens iets zoet - aardbeienlimonade met een druppel Basil+! Als je de voorkeur geeft aan een wat lichtere smaak, kun je een tandenstoker gebruiken om de olie te verdelen.

GEBRUIK

- Geef je favoriete pastasaus meer smaak met Basil+. Voeg Rosemary+ en Oregano+ toe voor nog meer smaak.
- Voeg toe aan salades, Aziatische of Italiaanse soepen en dressings of vinaigrettes voor etentjes met familie en vrienden.
- Kook pasta in water met basilicum voor een subtiele smaak.
- Gebruik samen met limoensap en meloen, bijvoorbeeld watermeloen en cantaloupe, voor een frisse zomerse snack. Serveer met feta voor extra smaak.
- Gebruik enkele druppels in een kop milde thee, bijvoorbeeld kamille. Voeg honing toe voor een zoetere toon.
- Verdun 1 druppel met 4 druppels basisolie. Neem 1 keer per dag een capsule.



INGREDIËNTEN

Basilicumbladolie (ocimum basilicum)*

* 100% pure etherische olie

WAARSCHUWING

Buiten bereik van kinderen houden. Vermijd direct contact met de ogen. Raadpleeg een arts als je zwanger bent, borstvoeding geeft, medicijnen neemt of een medische aandoening hebt. Vermijd tot 12 uur na aanbrengen van het product direct zonlicht of UV-stralen. Plus-oliën zijn niet bedoeld als vervanging van een gevarieerd dieet. Neem niet meer dan de dagelijks aanbevolen hoeveelheid.