

PRODUKTÖVERSIKT

Basil Plus (*Ocimum basilicum*) har en söt och varm doft och smak. Kryddan används i många olika recept och är populär i både asiatisk och europeisk matlagning. Med Basil Plus är det lätt att tillsätta den här omtyckta kryddan i vilken rätt som helst. Med eterisk olja får du en friskare och starkare smak än med torkad basilika utan att behöva ha färska blad till hands.

DÄRFÖR ÄLSKAR VI DEN

Young Livings Basil Plus passar bra till vilken maträtt som helst och ger maten en söt och lätt pepprig smak. Prova Basil Plus i såser, bröd, soppor eller kyckling- och skaldjursrätter. Eller prova något sött som t.ex. jordgubbs- och basilikalemonad. Om du vill ha en mild smak av basilika kan du doppa en tandpetare i oljan och sedan röra runt den i maten.

ANVÄNDNING

- Smaksätt dina favoritpastasåser med Basil Plus. Använd tillsammans med Rosemary Plus eller Oregano Plus för ännu mer smak.
- Tillsätt i sallader, asiatiska eller italienska soppor eller salladsdressingar och vinägretter för att njuta av smaken tillsammans med vänner och familj.
- Koka pasta i vatten med basilika för en mild smak.
- Passar bra med limejuice och melon, till exempel vattenmelon och honungsmelon, för ett fräscht mellanmål på sommaren. Prova tillsammans med fetaost för en mer komplex smakprofil.
- Blanda i ett milt te såsom kamomillte. Tillsätt lite honung för en sötare smak.
- Späd ut 1 droppe med 4 droppar basolja. Ta i en kapsel en gång om dagen.



INGREDIENSER

Basilikaolja (*Ocimum basilicum*)*
*100 % ren eterisk olja

VARNING

Förvaras oåtkomligt för barn. Undvik kontakt med ögonen. Rådgör med läkare före användning om du är gravid, ammar, tar någon medicin eller lider av en sjukdom. Vid kontakt med huden bör du undvika solljus och UV-strålning i upp till 12 timmar. Eteriska oljor från Plussortimentet ersätter inte en varierad kost. Överskrid inte den rekommenderade dagliga dosen.