

RESUMEN DEL PRODUCTO

El cilantro es una hierba de hojas verdes refrescantes que se utiliza para aderezar diversos platos. Es originaria de Oriente Medio, miembro de la familia de la zanahoria y sus hojas son como plumas. Las hojas, los tallos y las bayas, que se secan y se llaman semillas de cilantro, son todos comestibles. Los antiguos egipcios incluso se referían al cilantro como la especia de la felicidad por su aroma fresco y estimulante. Esta planta ahora crece en todo el mundo y se añade en gran parte de platos de Asia, América Central y del Sur.

INGREDIENTES CLAVE

Aceite esencial de cilantro 100 % puro, certificado Seed to Seal® de Egipto.

EXPERIENCIA

Coriander+ tiene un sabor fresco, pungente y agradablemente dulce que realza platos de todo el mundo. Es mejor añadir este aderezo invaluable a los platos justo antes de servir.

HISTORIA DEL PRODUCTO

El cilantro ha sido encontrado en tumbas egipcias y sus fragantes hojas fueron disfrutadas en los jardines colgantes de Babilonia. Esta sabrosa hierba se ha convertido en un básico por toda Asia y Europa ganando popularidad al otro lado del Atlántico cuando los españoles llevaron la planta a Latinoamérica en el siglo XVI.

SÍMBOLO ALIMENTARIO

Suplemento alimentario

BENEFICIOS Y CARACTERÍSTICAS

- Es miembro de la familia de la zanahoria.
- Las hojas pueden ser usadas frescas finamente picadas.
- Popular en las cocinas de Asia, Centroamérica y Sudamérica.
- Le da un toque de sabor fresco y alegre a cualquier plato.



USOS SUGERIDOS

- Combina una gota de Coriander+ con una gota de aceite de oliva en una cápsula vegetal y tómala después de las comidas para contribuir a un sistema digestivo sano.
- Pon una gota de Coriander+ y una gota Lime+ en tu receta favorita de salsa o guacamole.
- Añádelo a sopas, curris, salsas, aderezos y marinadas para una inyección de sabor.

INSTRUCCIONES

- Diluye una gota con 1 gota de un aceite base. Ponlo en una cápsula y toma hasta 3 al día.
- Sustituye el cilantro fresco de tus platos con Coriander+.
- Pon una o dos gotas en agua, té o batidos.

PRECAUCIONES

Mantener fuera del alcance de los niños.
Si estás embarazada o en periodo de lactancia, o si tienes una afección médica o tomas algún tipo de medicación, consulta a un profesional médico antes de su uso.

INGREDIENTES

Aceite de semilla de *Coriandrum sativum** (Cilantro)

*aceite esencial 100% puro

PREGUNTAS FRECUENTES

P. ¿Cómo puedes ingerir de manera adecuada Coriander+ solo?

R. Diluye una gota de Coriander+ con una gota de aceite base en una cápsula y tómala tres veces al día o como necesites. Sustituye el cilantro fresco de tus platos con Coriander+. Pon una o dos gotas en agua, té o batidos.

P. ¿Cuánto aceite Coriander+ puede utilizarse cuando sustituya al cilantro fresco o seco en una receta?

R. Debido a su gran potencia, comienza mojando un palillo en el aceite y luego pásalo por los ingredientes para dar un ligero sabor a cilantro a tu plato. Añade más según lo necesites.

P. ¿Puedo difundir o aplicar de manera tópica Coriander+?

R. Coriander+ no está etiquetado para uso tópico o aromático.