

## PRÉSENTATION DU PRODUIT

La coriandre est une herbe aromatique aux feuilles vertes qui agrmente de nombreux plats. Originaires du Moyen-Orient, elle appartient à la famille des Apiacées, comme la carotte. Ses feuilles, ses tiges et ses semences sont toutes comestibles. Dans l'Égypte ancienne, la coriandre était surnommée « épice du bonheur » pour son odeur fraîche et stimulante. Elle pousse aujourd'hui partout dans le monde où elle est largement utilisée en cuisine en Asie et en Amérique centrale et du sud.

## INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Huile essentielle de coriandre d'Égypte 100 % pure certifiée Seed to Seal®

## SENSATION

Coriander+ a un goût agréablement fort et frais qui est très utilisé en cuisine dans le monde entier. C'est une garniture très appréciée, qu'on ajoute juste avant de servir un plat.

## LE PRODUIT

On retrouve de la coriandre dans des tombes égyptiennes et on en faisait pousser dans les jardins suspendus de Babylone. Cette herbe aromatique est devenue un condiment de base en Asie et en Europe et est entrée dans la cuisine aux Amériques quand les Espagnols apportèrent la plante en Amérique latine au 16<sup>e</sup> siècle.

## SYMBOLE ALIMENTAIRE

Complément alimentaire

## CARACTÉRISTIQUES ET BIENFAITS

- Elle fait partie de la famille des Apiacées.
- Les feuilles peuvent être consommées entières ou hachées.
- Très utilisée dans la cuisine asiatique et dans les cuisines d'Amérique centrale et du sud.
- Ajoute de la fraîcheur à n'importe quel plat.



## SUGGESTIONS D'UTILISATION

- Mélanger 1 goutte de Coriander+ avec 1 goutte d'huile d'olive dans une gélule végétale et prendre après le repas pour favoriser la digestion.
- Ajouter 1 goutte de Coriander+ et 1 goutte de Lemon+ à votre sauce salsa ou recette de guacamole.
- Délicieux dans les soupes, currys, sauces, vinaigrettes et marinades pour une explosion de saveur !

## INSTRUCTIONS

- Diluer une goutte dans une goutte d'huile végétale. Verser dans une gélule et prendre maximum trois fois par jour.
- Remplacer la coriandre fraîche par Coriander+ dans vos recettes.
- Ajouter 1 à 2 gouttes dans de l'eau, du thé et des smoothies.

## PRÉCAUTIONS

Tenir hors de portée des enfants. Si vous êtes enceinte, que vous allaitez ou que vous êtes atteint(e) d'une maladie, veuillez consulter un professionnel de la santé avant utilisation.

## INGRÉDIENTS

Huile de feuilles de *Coriandrum sativum*\* (coriandre)

\*Huile essentielle 100 % pure

## FOIRE AUX QUESTIONS

### Q : Comment ingérer Coriander+ ?

R : Diluer 1 goutte de Coriander+ avec 1 goutte d'huile végétale dans une gélule et prendre trois fois par jour. Remplacer la coriandre fraîche par Coriander+ dans vos recettes. Ajouter 1 à 2 gouttes dans de l'eau, du thé et des smoothies.

### Q : Quelle quantité de Coriander+ devrait être utilisée en remplacement de la coriandre fraîche ou séchée ?

Parce qu'elle est très concentrée, commencez par tremper un cure-dent dans le flacon et remuez ensuite votre cure-dent dans votre préparation. Ajoutez-en plus au besoin.

### Q : Peut-on diffuser ou appliquer localement Coriander+ ?

R : Coriander+ n'est pas destiné à un usage aromatique ou local.