

## PRODUKTO APRAŠYMAS

Kalendros – žalios, lapinės, gaivaus aromato žolelės, plačiai naudojamos skaninti patiekalus. Kalendros, kurių lapai plunksniški, priklauso tai pačiai augalų šeimai kaip ir morkos, ir yra kilusios iš Artimųjų Rytų. Lapai, kotai ir uogos, kurie yra džiovinami ir vadinami kalendros sėklomis, yra valgomi. Senovės Egipte dėl maloniai nuteikiančio aromato kalendros buvo vadinamos „laimės prieskoniu“. Šis augalas šiandien auginamas visame pasaulyje ir yra populiarus prieskonis, įtraukiamas į daugelį Azijos bei Centrinės ir Pietų Amerikos virtuvių patiekalų.

## PAGRINDINIAI INGREDIENTAI

100 % grynas, „Seed to Seal®“ sertifikuotas kalendrų eterinis aliejus iš Egipto.

## PATIRTIS

„Coriander+“ kalendrų aliejus – gaivaus, aštraus ir maloniai saldaus skonio. Kalendromis gardinami populiarūs patiekalai iš viso pasaulio. Neįkainojamas prieskonis, kuriuo geriausia skaninti patiekalus prieš pat juos tiekiant.

## PRODUKTO INFORMACIJA

Kalendros rastos net senovės Egipto kapuose, o kvapniais jų lapais būdavo mėgaujama Kabančiuose Babilono soduose. Šios kvapnios žolelės tapo nepakeičiamu prieskoniu visoje Azijoje ir Europoje. O ispanams atvežus šį augalą į Lotynų Ameriką XVI a., jis išpopuliarėjo ir už Atlanto.

## MAISTINĖ PASKIRTIS

Maisto papildas

## PRIVALUMAI IR YPATYBĖS

- Priklauso tai pačiai augalų šeimai kaip ir morkos.
- Lapai gali būti naudojami švieži ar smulkinti.
- Populiarus prieskonis Azijos, Centrinės ir Pietų Amerikos virtuvėse.
- Patiekalams suteikia gaivų prieskonį.



## NAUDOJIMO REKOMENDACIJOS

- Praskieskite 1 lašelį „Coriander+“ aliejaus su 1 lašu alyvuogių aliejaus vegetarinėje kapsulėje ir gerkite po valgio, jog palaikytumėte sveiką virškinimo sistemą.
- Įlašinkite 1 lašelį „Coriander+“ aliejaus ir 1 lašelį „Lemon+“ aliejaus į gaminamą salsą ar gvakamolę.
- Įlašinkite šio aliejaus į gaminamas sriubas, karį, padažus, pagardus ir marinatus, siekdami suteikti papildomo gardaus prieskonio.

## INSTRUKCIJOS

- Atskieskite 1 lašą šio aliejaus su 1 lašu bazinio aliejaus. Įlašinkite į kapsulę ir gerkite iki 3 kartų per dieną.
- Vietoje šviežių kalendrų receptuose naudokite „Coriander+“ kalendrų aliejų.
- Įlašinkite 1–2 lašus, norėdami pagardinti vandenį, arbatą ar vaisių kokteilius.

## ĮSPĖJIMAS

Laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Nėštumo metu, maitinant krūtimi, vartojant vaistus ar sergant kokiomis nors ligomis prieš naudojant reikia pasitarti su gydytoju.

## INGREDIENTAI

Kalendrų (*Coriandrum sativum*) lapų aliejus\*

\* 100 % grynas eterinis aliejus

## DAŽNAI UŽDUODAMI KLAUSIMAI

### K. Kaip dera vartoti „Coriander+“ aliejų?

A. Atskieskite 1 lašą „Coriander+“ aliejaus su 1 lašu bazinio aliejaus kapsulėje – gerkite iki 3 kartų per dieną arba pagal individualų poreikį. Vietoje šviežių kalendrų receptuose naudokite „Coriander+“ kalendrų aliejų. Įlašinkite 1–2 lašus, norėdami pagardinti vandenį, arbatą ar vaisių kokteilius.

### K. Kiek lašų „Coriander+“ aliejaus turėčiau naudoti vietoje šviežių ar džiovintų kalendrų?

A. Dėl stiprios šio aliejaus koncentracijos, verčiau iš pradžių pamirkykite jame dantų krapštuką ir patepkite gaminamą maistą, jog suteiktumėte švelnesnį prieskonį. Tačiau galite naudoti ir daugiau, pagal poreikį.

### K. Ar „Coriander+“ aliejų galima garinti ar juo tepti odą?

A. „Coriander+“ aliejus nėra pažymėtas, kaip skirtas aromatiniam arba išoriniam naudojimui.