

## SCURTĂ PREZENTARE

Coriandrul este o plantă verde, răcoritoare, folosită pentru aromatizarea mâncărilor. Originar din Orientul Mijlociu, este un membru al familiei de morcovi și are frunzele ca niște pene. Frunzele, tulpinile și fructele care pot fi uscate, se numesc semințe de coriandru și sunt comestibile. Vechii egipteni au numit coriandrul, condimentul fericirii, datorită mirosului înălțător și proaspăt. Planta este acum cultivată la nivel mondial și este adesea adăugată la cele mai multe preparate din Asia și America Centrală și de Sud.

## INGREDIENTE DE BAZĂ

Ulei esențial de coriandru, 100% pur, certificat Seed to Seal®, din Egipt.

## EXPERIMENTEAZĂ

Uleiul esențial Coriander+ are o aromă proaspătă, dulce și intensă, care aromatizează preparate populare din toată lumea. Un condiment de neprețuit, se adaugă de obicei în mâncăruri chiar înainte de servire.

## CONTEXTUL PRODUSULUI

Coriandrul a fost găsit în mormintele egiptene antice, iar oamenii se bucurau de frunzele sale aromate în grădinile suspendate din Babilon. Această plantă aromată a devenit un aliment de bază în toată Asia și Europa și a devenit populară și în zona de dincolo de Oceanul Atlantic, când spaniolii au adus planta în America Latină în secolul al XVI-lea.

## CATEGORIE

Supliment alimentar

## BENEFICII ȘI CARACTERISTICI

- Face parte din familia morcovului.
- Frunzele coriandrului pot fi folosite proaspete sau tăiate mărunt.
- Planta este populară în preparatele din Asia, America Centrală și de Sud.
- Adaugă o aromă proaspătă oricărui fel de mâncare.



## UTILIZĂRI RECOMANDATE

- Combină o picătură de Coriander + cu o picătură de ulei de măsline într-o capsulă vegetală și ia-o după mese pentru a susține un sistem digestiv sănătos.
- Adaugă o picătură de ulei Coriander+ și o picătură de ulei Lemon+ la rețeta ta preferată de salsa sau guacamole.
- Adaugă-l în supe, curry, sosuri și marinate pentru o aromă delicioasă!

## INSTRUCȚIUNI

- Diluează o picătură cu o picătură de ulei de bază. Pune-l într-o capsulă și ia de 3 ori pe zi sau de câte ori este necesar.
- Înlocuiește coriandrul cu Coriander+ în rețetele tale.
- Adaugă 1-2 picături în apă, ceai și smoothie-uri.

## AVERTISMENTE

A nu se lăsa la îndemâna copiilor. Dacă ești însărcinată, alăptezi, iei medicamente sau ai o afecțiune medicală, consultă un cadru medical înainte de folosirea acestui produs.

## INGREDIENTE

Ulei din frunze de coriandru (*Coriandrum sativum*)\*

\* Ulei esențial 100% pur

## ÎNTREBĂRI FRECVENTE

**Î. Cum pot să consum uleiul Coriander+ în mod corespunzător?**

R. Diluează o picătură de Coriander+ cu 1 picătură de ulei de bază într-o capsulă și ia de 3 ori pe zi sau după cum ai nevoie. Înlocuiește coriandrul cu ulei Coriander+ în rețetele tale. Pune 1-2 picături în apă, ceai sau smoothie-uri.

**Î. Cât ulei Coriander+ trebuie să folosesc pentru a înlocui coriandrul proaspăt sau uscat în rețetele de mâncare?**

R. Datorită faptului că uleiul este foarte puternic, începe prin a înmuia o scobitoare în ulei și amestecă în ingrediente cu acea scobitoare pentru o aromă mai ușoară de coriandru în mâncarea ta. Adaugă cât dorești.

**Î. Este uleiul Coriander+ potrivit pentru difuzare sau aplicare locală?**

R. Uleiul Coriander+ nu este etichetat pentru uz local și aromatic.