

## КРАТКАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

Кориандр - это травянистое растение семейства Зонтичные с освежающим ароматом, широко используемое в кулинарии, родиной которого считается Ближний Восток. Листья, стебли и плоды этого растения, которые в высушенном виде являются его семенами, употребляют в пищу. Древние Египтяне называли кориандр растением счастья за его поднимающий настроение и освежающий аромат. В наши дни кориандр выращивают по всему миру, он стал очень популярной приправой, которая используется для приготовления азиатских, центрально- и южноамериканских блюд.

## ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

100% чистое эфирное масло кориандра из Египта, сертифицированное по стандартам Seed to Seal®.

## ОЩУЩЕНИЯ ПОСЛЕ ПРИМЕНЕНИЯ

Coriander+ обладает приятным свежим, сладковато-пряным вкусом и насыщенным своеобразным запахом, и занимает почетное место в кухне народов мира. Это незаменимая специя, которую лучше всего добавлять в блюда непосредственно перед подачей на стол.

## ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Кориандр находили в гробницах египетских фараонов, ароматные листья этого растения украшали Висячие сады Семирамиды. Это ароматное растение стало одним из самых востребованных продуктов в Азии и Европе и завоевало популярность по другую сторону Атлантики, когда испанцы завезли его в Латинскую Америку в 16 веке.

## ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая добавка

## ПРЕИМУЩЕСТВА И ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Кориандр относится к семейству Зонтичные.
- Листья этого растения можно употреблять в пищу в свежем виде.
- Используется для приготовления азиатских, центрально- и южноамериканских блюд.
- Придает свежий вкус и аромат.



## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Смешайте 1 каплю Coriander+ с 1 каплей оливкового масла в растительной капсуле и принимайте после еды для поддержания пищеварительной системы.
- Добавьте 1 каплю Coriander+ и 1 каплю Lime+ в любимые рецепты соусов сальса и гуакамоле.
- Используйте для приготовления супов, карри, соусов, заправок и маринадов для придания вкуса и аромата.

## СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

- Смешайте 1 каплю с 1 каплей базового масла. Добавьте в капсулу и принимайте до 3 раз в день.
- Используйте Coriander+ вместо свежего кориандра для приготовления пищи.
- Добавьте 1-2 капли в воду, чай или смузи.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Храните в недоступном для детей месте. В период беременности, кормления грудью, приема лекарств или болезни перед использованием рекомендуем посоветоваться с врачом.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Масло листьев кориандра (*Coriandrum sativum*)\*

\*100% чистое эфирное масло

## ВОПРОСЫ / ОТВЕТЫ

### **В: Как правильно принимать эфирное масло Coriander+?**

О: Смешайте 1 каплю Coriander+ с 1 каплей базового масла и принимайте в капсуле до 3 раз в день при необходимости. Используйте Coriander+ вместо свежего кориандра для приготовления пищи. Добавьте 1-2 капли в воду, чай или смузи.

### **В: Сколько капель Coriander+ можно использовать вместо свежего или сушеного кориандра для приготовления пищи?**

О: Из-за высокой концентрации масла воспользуйтесь методом зубочистки: обмакните зубочистку в масло Coriander+, затем опустите ее в смесь ингредиентов и таким образом приправьте блюдо, придав ему легкий аромат кориандра. При необходимости повторите процедуру.

### **В: Можно ли распылять или наносить Coriander+ наружно?**

О: Эфирное масло Coriander+ не предназначено для ароматического или наружного применения.