

## SHRnutí PRODUKTU

Petržel, jedna z nejoblíbenějších bylinek v Evropě a na Blízkém východě, se dnes používá k ochucení většiny pokrmů. Zelená, voňavá a svěží petržel se objevuje každé jaro. Listy lze použít čerstvé, zmražené nebo sušené. Jednoduše přidejte kapku do krémových omáček, salsy nebo pečených pokrmů, abyste vaše jídlo proměnili.

## HLAVNÍ SLOŽKY

100% čistý esenciální olej z petržele z Tasmánie certifikovaný na Seed to Seal®.

## PROŽITEK

Esenciální olej Parsley+ má jemnou, avšak jasnou chuť a dodává svěžest velkému množství pokrmů a různým kuchyním.

## PŮVOD PRODUKTU

Esenciální olej Parsley+ je destilován parou z listů a stonků rostliny. Tato listnatá, smaragdově zelená bylina pochází z oblasti Středozeří a už před staletími ji pěstovali staří Řekové a Římané. Botanické jméno pro petržel, *Petroselinum*, pochází z řeckého slova petro, což znamená kámen, protože tato bylina často rostla na kamenitých místech.

## KATEGORIE

Doplňěk stravy

## VLASTNOSTI A PROSPĚCH

- Podporuje celkové zdraví.
- Poskytuje svěží, výraznou chuť.
- Vylepšuje různá jídla a kuchyně.
- Nabízí svěží, zelenou a veselou chuť čerstvé petržele.



## DOPORUČENÉ POUŽITÍ

- Zřed'te 1 kapku s 1 kapkou olivového oleje a užívejte jako doplněk.
- Přidejte do vašeho oblíbeného zeleného smoothie jako vynikající doplněk.
- Použijte jako koření na oživení mořských plodů, drůbeže, masa a vajčiek, ale také rýže, těstovin a zeleninových pokrmů.

## POKYNY

- Zřed'te 1 kapku v 1 kapce nosného oleje. Dejte do kapsle a užívejte až 3krát denně.
- V receptech nahrad'te čerstvou petržel 1–2 kapkami silného oleje Parsley+.
- Přidejte 1–2 kapky do vody, čaje nebo smoothie.

## VAROVÁNÍ

Uchovávejte mimo dosah dětí. Pokud jste těhotná, kojíte, berete léky nebo trpíte nějakou nemocí, před použitím kontaktujte lékaře.

## SLOŽENÍ

Olej z listů petržele (*Petroselinum crispum*)\*

\*100% čistý esenciální olej

## ČASTO KLADENÉ OTÁZKY

### Jak olej Parsley+ správně užívat vnitřně samotný?

Do kapsle přidejte 1 kapku oleje Parsley+ a 1 kapku nosného oleje a užívejte až 3krát denně nebo podle potřeby. V receptech nahradte čerstvou petržel olejem Parsley+. Přidejte 1–2 kapky do vody, čaje nebo smoothie.

### Lze olej Parsley+ rozptylovat nebo nanášet lokálně?

Olej Parsley+ není označen k aromatickému nebo lokálnímu použití.

### Jaké množství oleje Parsley+ by se mělo použít, pokud s ním v receptech nahrazujeme čerstvou nebo sušenou petržel?

Protože je olej opravdu silný, začněte tím, že v oleji namočíte párátko a promícháte jím přísady. To vašemu pokrmu dodá jemnou petrželovou chuť. Přidejte více podle potřeby.

### Obsahuje olej Parsley+ geneticky modifikované složky?

Olej Parsley+ společně se všemi ostatními oleji Plus od Young Living je ověřený organizací Non-GMO Project.