

RESUMEN DEL PRODUCTO

El perejil es una de las hierbas más populares en la comida europea y de Oriente Medio y es utilizada para sazonar muchas comidas hoy en día. Herbáceo, aromático y fresco, el perejil aparece cada primavera. Las hojas pueden ser utilizadas frescas, congeladas o secas. Solo tienes que añadir una gota a cremas, salsas o asados para transformarlas.

INGREDIENTES CLAVE

Aceite esencial de perejil 100 % puro, certificado Seed to Seal® de Tasmania.

EXPERIENCIA

El aceite esencial Parsley+ tiene un suave aunque vibrante sabor que da un toque de frescura a una gran variedad de platos y cocinas.

HISTORIA DEL PRODUCTO

El aceite esencial Parsley+ se destila al vapor de las hojas y los tallos de la planta. Esta hierba verde esmeralda es originaria de la región mediterránea y ha sido cultivada desde hace siglos, incluso por los antiguos griegos y romanos. El nombre botánico para el perejil, *Petroselinum*, viene de la palabra griega para piedra, *petro*, ya que la hierba era encontrada a menudo en lugares rocosos.

SIMBOLO ALIMENTARIO

Suplemento alimentario

BENEFICIOS Y CARACTERÍSTICAS

- Contribuye al bienestar general.
- Proporciona un sabor vibrante e intenso.
- Realza una gran variedad de platos y cocinas.
- Ofrece el sabor intenso, verde y alegre del perejil fresco.



USOS SUGERIDOS

- Diluye una gota con una gota de aceite de oliva y tómallo como suplemento.
- Añádelo a tu batido verde favorito para disfrutar de una infusión fresca.
- Utilízalo para equilibrar y elevar el sabor de pescados, aves, carnes y huevos o arroz, pasta y platos con verduras.

INSTRUCCIONES

- Diluye una gota con 1 gota de un aceite base. Ponlo en una cápsula y toma hasta 3 al día.
- Sustituye el perejil con una o dos gotas de potente Parsley+ en las recetas.
- Pon una o dos gotas en agua, té o batidos.

PRECAUCIONES

Mantener fuera del alcance de los niños.
Si estás embarazada o en periodo de lactancia, o si tienes una afección médica o tomas algún tipo de medicación, consulta a un profesional médico antes de su uso

INGREDIENTES

Aceite de hoja de *Petroselinum crispum** (Perejil)

*100% aceite esencial puro

PREGUNTAS FRECUENTES

P. ¿Cómo puedes ingerir de manera adecuada Parsley+ solo?

R. Diluye una gota de Parsley+ con una gota de aceite base en una cápsula y tómalas tres veces al día o como necesites. Sustituye el perejil con Parsley+ en las recetas. Pon una o dos gotas en agua, té o batidos.

P. ¿Puedo difundir o aplicar de manera tópica Parsley+?

R. Parsley+ no está etiquetado para uso tópico o aromático.

P. ¿Cuánto aceite Parsley+ puede utilizarse cuando sustituya al perejil fresco o seco en una receta?

R. Como el aceite tiene una gran potencia, comienza mojando un palillo en el aceite y luego pásalo por los ingredientes. Esto le dará un ligero sabor a perejil a tu plato. Añade más según lo necesites.

P. ¿Parsley+ contiene organismos modificados genéticamente?

R. Parsley+, junto con todos los aceites de la gama Plus de Young Living, tiene la certificación de Non-GMO Project.