

## PRÉSENTATION DU PRODUIT

Le persil est l'une des herbes les plus utilisées dans la cuisine européenne et orientale et se retrouve dans pléthore de plats. Le persil frais est à la fois un assaisonnement et une garniture. Ses feuilles vertes odorantes peuvent être congelées, séchées ou consommées fraîches. Une goutte d'huile essentielle de persil accompagne très bien les sauces crémeuses, les sauces tomatées ou les rôtis.

## INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Huile essentielle de persil de Tasmanie 100 % pure certifiée Seed to Seal®

## SENSATION

L'huile essentielle Parsley+ a un goût doux et agréable. Elle apporte de la fraîcheur à différents plats.

## LE PRODUIT

L'huile essentielle Parsley+ est obtenue par distillation à la vapeur des feuilles et des tiges de persil. Plante indigène de Méditerranée, elle est cultivée depuis la Grèce et la Rome antique. Le nom latin du persil est *Petroselinum* qui vient du grec et signifie pierre. En effet, cette plante aromatique pousse dans des sols rocailloux.

## SYMBOLE ALIMENTAIRE

Complément alimentaire

## CARACTÉRISTIQUES ET BIENFAITS

- Contribue au bien-être général.
- Saveur fraîche et herbacée.
- Agrémente toutes sortes de plats.
- Goût fin et prononcé.



## SUGGESTIONS D'UTILISATION

- Diluer une goutte dans une goutte d'huile d'olive et prendre comme complément alimentaire.
- Ajouter une goutte dans votre smoothie vert pour une saveur fraîche persillée.
- Utiliser comme condiment pour assaisonner les plats de fruits de mer, de volaille, de viande, d'œufs, de riz, de pâtes et de légumes.

## INSTRUCTIONS

- Diluer une goutte dans une goutte d'huile végétale. Verser dans une gélule et prendre maximum trois fois par jour.
- Remplacer le persil frais par une ou deux gouttes de Parsley+ dans vos recettes.
- Ajouter 1 à 2 gouttes dans de l'eau, du thé et des smoothies.

## PRÉCAUTIONS

Tenir hors de portée des enfants. Si vous êtes enceinte, que vous allaitez ou que vous êtes atteint(e) d'une maladie, veuillez consulter un professionnel de la santé avant utilisation.

## INGRÉDIENTS

Huile de feuilles de *Petroselinum crispum*\*  
(persil tubéreux)

\*Huile essentielle 100 % pure

## FOIRE AUX QUESTIONS

### Q : Comment ingérer Parsley+ ?

R : Diluer 1 goutte de Parsley+ avec 1 goutte d'huile végétale dans une gélule et prendre trois fois par jour. Remplacer le persil frais par Parsley+ dans vos recettes. Ajouter 1 à 2 gouttes dans de l'eau, du thé et des smoothies.

### Q : Peut-on diffuser ou appliquer localement Parsley+ ?

R : Parsley+ n'est pas destiné à un usage aromatique ou local.

### Q : Quelle quantité de Parsley+ devrait être utilisée en remplacement du persil frais ou séché ?

R : Parce qu'elle est très concentrée, commencez par tremper un cure-dent dans le flacon et remuez ensuite votre cure-dent dans votre préparation. Votre plat aura un délicieux goût persillé. Ajoutez-en plus au besoin.

### Q : Est-ce que Parsley+ contient des OGM ?

R : Parsley+ et toutes les huiles essentielles alimentaires Young Living Plus sont des produits sans OGM.