

## PRODUKTO APRAŠYMAS

Petražolės – vienos populiariausių žolelių Europos ir Artimųjų Rytų virtuvėse. Šiandien petražolės plačiai naudojamos pagardinti įvairiausių patiekalus. Aromatingos, gaivios petražolės pasirodo kiekvieną pavasarį. Maisto gamyboje gali būti naudojami švieži, šaldyti ar džiovinti petražolių lapai. O jei naudojate petražolių aliejų, tuomet rekomenduojame įlašinti lašelį į kreminių padažų, salsos ar kepsnių receptus.

## PAGRINDINIAI INGREDIENTAI

100 % grynas, „Seed to Seal®“ sertifikuotas petražolių eterinis aliejus iš Tasmanijos.

## PATIRTIS

„Parsley+“ petražolių eterinis aliejus pasižymi švelniu, dinamišku aromatu bei gaiviu prieskoniu, derančiu įvairiuose patiekaluose.

## PRODUKTO INFORMACIJA

„Parsley+“ aliejus distiliuojamas garais iš augalo lapų ir stiebų. Šis lapinis, smaragdinės žalios spalvos augalas kilęs iš Viduržemio jūros regiono. Jį per amžius naudojo senovės graikai ir romėnai. Petražolių botaninis pavadinimas, *Petroselinum*, kilęs iš graikų kalbos žodžio „petro“, reiškiančio akmenį, kadangi šios žolelės dažnai buvo atrandamos akmenuotose vietose.

## MAISTINĖ PASKIRTIS

Maisto papildas

## PRIVALUMAI IR YPATYBĖS

- Padeda palaikyti bendrą gerą savijautą.
- Sukuria gaivų, ryškų prieskonį.
- Tinka naudoti įvairiems skirtingų virtuvių patiekalams.
- Gaivus, šviežių petražolių prieskonis.



## NAUDOJIMO REKOMENDACIJOS

- Praskieskite 1 lašelį šio aliejaus su 1 lašeliu alyvuogių aliejaus – gerkite kaip papildą.
- Įlašinkite „Parsley+“ aliejaus į pamėgtą žalumynų kokteilį, jog papildytumėte skonį paletę.
- Naudokite kaip gaivų prieskonį, gamindami jūros gėrybių, paukštienos, mėsos, kiaušinių, ryžių, makaronų ir daržovių patiekalus.

## INSTRUKCIJOS

- Atskieskite 1 lašą šio aliejaus su 1 lašu bazinio aliejaus. Įlašinkite į kapsulę ir gerkite iki 3 kartų per dieną.
- Vietoje šviežių petražolių naudokite 1–2 lašus „Parsley+“ petražolių aliejaus.
- Įlašinkite 1–2 lašus, norėdami pagardinti vandenį, arbatą ar vaisių kokteilus.

## ĮSPĖJIMAS

Laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Nėštumo metu, maitinant krūtimi, vartojant vaistus ar sergant kokiomis nors ligomis prieš naudojant reikia pasitarti su gydytoju.

## INGREDIENTAI

Petražolių (*Petroselinum crispum*) lapų aliejus

\* 100 % grynas eterinis aliejus

## DAŽNAI UŽDUODAMI KLAUSIMAI

### K. Kaip dera vartoti „Parsley+“ aliejų?

A. Atskieskite 1 lašą „Parsley+“ aliejaus su 1 lašu bazinio aliejaus kapsulėje – gerkite iki 3 kartų per dieną arba pagal individualų poreikį. Vietoje šviežių petražolių receptuose naudokite „Parsley+“ petražolių aliejų. Įlašinkite 1–2 lašus, norėdami pagardinti vandenį, arbatą ar vaisių kokteilius.

### K. Ar „Parsley+“ aliejų galima garinti ar juo tepti odą?

A. „Parsley+“ aliejus nėra pažymėtas, kaip skirtas aromatiniam arba išoriniam naudojimui.

### K. Kiek lašų „Parsley+“ aliejaus turėčiau naudoti vietoje šviežių ar džiovintų petražolių?

A. Dėl stiprios šio aliejaus koncentracijos, verčiau iš pradžių pamirkykite jame dantų krapštuką ir patepkite gaminamą maistą. Taip suteiksite švelnesnį petražolių prieskonį. Tačiau galite naudoti ir daugiau, pagal poreikį.

### K. Ar „Parsley+“ sudėtyje yra GMO (genetiškai modifikuotų organizmų)?

A. „Parsley+“ aliejus, kaip ir kiti „Young Living“ aliejų linijos „Plus“ aliejai yra patvirtinti, kaip neturintys GMO.