

## PRODUCTBESCHRIJVING

Peterselie is één van de meest populaire kruiden in Europa en het Midden-Oosten. Het kruid heeft een frisse, grasachtige geur en komt in het voorjaar tot bloei. De bladeren kunnen vers, bevroren of gedroogd gebruikt worden. Voeg een druppel peterselie-olie toe aan roomsaus, salsa of gerechten uit de oven.

## BELANGRIJKSTE INGREDIËNTEN

100% pure, Seed to Seal®-gecertificeerde peterselie-olie uit Tasmanië.

## ERVARING

Parsley+ heeft een milde, doch levendige smaak en voegt een vleugje versheid toe aan allerlei recepten en gerechten.

## GESCHIEDENIS

Parsley+ ontstaat door de bladeren en stengels van de plant te destilleren. Dit groene kruid is afkomstig uit het Midderraans gebied en werd veel gebruikt door de oude Grieken en Romeinen. De botanische naam voor peterselie, *Petroselinum*, is afkomstig van het Griekse woord voor steen - petro - omdat het kruid vooral in rotsachtige gebieden gevonden wordt.

## CATEGORIE

Voedingssupplement

## FUNCTIES & VOORDELEN

- Ondersteunt algemeen welzijn.
- Geeft gerechten een frisse, levendige smaak.
- Geschikt voor allerlei gerechten en keukens.
- Heeft dezelfde frisse smaak als verse peterselie.



## AANBEVOLEN GEBRUIK

- Verdun een druppel olie met een druppel olijfolie en neem als supplement.
- Gebruik in groene smoothies om deze meer smaak te geven.
- Gebruik bij vis en schaaldieren, gevogelte, vlees, eieren, rijst, pasta en groente.

## INSTRUCTIES

- Verdun een druppel olie met een druppel basisolie. Voeg toe aan een capsule en neem tot drie keer per dag.
- Vervang verse peterselie met één tot twee druppel(s) Parsley+.
- Voeg één tot twee druppel(s) toe aan water, thee of smoothies.

## WAARSCHUWING

Buiten bereik van kinderen houden. Raadpleeg een arts als je zwanger bent, borstvoeding geeft, medicijnen neemt of een medische aandoening hebt.

## INGREDIËNTEN

*Petroselinum crispum* (peterselie-olie)\*

\* 100% pure etherische olie

## VEELGESTELDE VRAGEN

### V. Hoe kan ik Parsley+ gebruiken?

A. Verdun een druppel Parsley+ met een druppel basisolie in een capsule en neem tot drie keer per dag of wanneer gewenst. Vervang verse peterselie met Parsley+. Voeg één tot twee druppel(s) toe aan water, thee of smoothies.

### V. Kan ik Parsley+ verstuiven of op de huid gebruiken?A.

Parsley+ is niet gelabeld voor aromatisch gebruik of gebruik op de huid.

### V. Ik wil in plaats van verse of gedroogde peterselie Parsley+ gebruiken. Hoeveel moet ik gebruiken?

A. De olie is zeer krachtig. Gebruik een tandenstoker om de olie toe te voegen. Zo geef je het gerecht een subtiele smaak. Voeg indien gewenst meer toe.

### V. Bevat Parsley+ genetisch gemodificeerde organismen?

A. Parsley+ bevat, net als andere Plus-oliën, geen genetisch gemodificeerde organismen.