

## OPIS PRODUKTU

Pietruszka jest jednym z najpopularniejszych ziół dodawanych do dań z Europy i Bliskiego Wschodu. Trawiasta, pełna aromatu i świeżości, kojarzy się głównie z wiosenną porą. Jej liście mogą być stosowane na świeżo, suszone lub mrożone. Dodaj kroplę olejku do kremowych sosów, salsy lub pieczeni, aby odmienić swoje potrawy.

## KLUCZOWE SKŁADNIKI

100% czysty olejek eteryczny z pietruszki z certyfikatem Seed to Seal®. Miejsce pochodzenia: Tasmania.

## DZIAŁANIE

Olejek eteryczny Parsley+ ma łagodny, a jednocześnie intensywny smak, który dodaje daniom świeżości.

## HISTORIA PRODUKTU

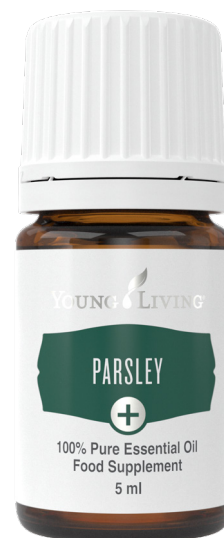
Olejek ten destylowany jest parą wodną z liści i łodyg rośliny. Pietruszka to liściaste ziele o szmaragdowym kolorze, pochodzące z regionu śródziemnomorskiego. Przed wiekami cenione było przez starożytnych Greków i Rzymian. Nazwa botaniczna *Petroselinum* wywodzi się od greckiego słowa „petro” oznaczającego kamień, ponieważ roślina ta często rośnie wśród skał.

## KATEGORIA

Suplement diety

## WŁAŚCIWOŚCI I KORZYŚCI

- Wspomaga ogólny stan samopoczucia.
- Nadaje świeży, intensywny smak.
- Pozwala urozmaicić różne dania.
- Ma tak samo intensywny, wyrazisty smak jak świeża pietruszka.



## SPOSÓB UŻYCIA

- Rozcieńcz jedną kroplę olejku w jednej kropli oliwy z oliwek i przyjmuj jako suplement.
- Dodaj do zielonego koktajlu, aby cieszyć się świeżym aromatem.
- Zastosuj jako przyprawę do owoców morza, drobiu, mięs i jajek. Możesz wzbogacić też ryż, makaron i dania z warzyw.

## INFORMACJE

- Rozcieńcz jedną kroplę olejku w jednej kropli oleju bazowego. Umieść w kapsułce i przyjmuj trzy razy dziennie.
- Zastąp świeżą pietruszkę 1-2 kroplami olejku Parsley+ w swoich daniach.
- Dodaj 1-2 krople do wody, herbaty lub koktajlu.

## ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Przechowuj poza zasięgiem dzieci. Jeśli jesteś w ciąży, karmisz piersią, przyjmujesz leki lub chorujesz, przed użyciem skonsultuj się z lekarzem.

## SKŁADNIKI

Olejek z liści pietruszki (*Petroselinum crispum*)\*

\*100% czysty olejek eteryczny

## NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

**Pytanie:** W jaki sposób prawidłowo przyjmować olejek Parsley+?

**Odpowiedź:** Rozcieńcz kroplę olejku w jednej kropli oleju bazowego i umieść w kapsułce. Przyjmuj do trzech razy dziennie lub według potrzeb. Zastąp świeżą pietruszkę olejkami Parsley+ w swoich przepisach. Dodaj 1-2 krople do wody, herbaty lub koktajlu.

**Pytanie:** Czy olejek Parsley+ może być rozpylany za pomocą dyfuzora lub stosowany miejscowo?

**Odpowiedź:** Produkt ten nie jest oznaczony jako mający zastosowanie aromatyczne lub miejscowe.

**Pytanie:** Jaką ilość olejku dodawać do przepisów, aby zastąpić świeżą lub suszoną pietruszkę?

**Odpowiedź:** Ze względu na intensywność olejku, zacznij od zanurzenia wykałaczką w butelce, a następnie zamieszaj nią w składnikach swojego dania. Dzięki temu otrzymasz łagodny smak pietruszki. Jeśli chcesz osiągnąć bardziej wyrazisty aromat, dodaj nieco więcej olejku.

**Pytanie:** Czy olejek Parsley+ jest wolny od GMO?

**Odpowiedź:** Tak jak w przypadku wszystkich olejków Young Living z linii Plus, olejek Parsley+ nie jest genetycznie modyfikowany.