

PRODUKTÖVERSIKT

Persilja är en av de mest populära örterna i maträtter från Europa och Mellanöstern och används i dag i all möjlig mat. örten dyker upp varje vår och är frisk och väldoftande. Bladen kan användas färska, frysta eller torkade. Tillsätt en droppe i krämiga såser, salsasåser eller ugnsbakad mat för att sätta piff på maten.

HUVUDINGREDIENSER

100 % ren, Seed to Seal®-certifierad eterisk persiljeolja från Tasmanien.

UPPLEV

Den eteriska oljan Parsley Plus är mild och frisk och ger många rätter en fräsch smak.

PRODUKTBAKGRUND

Den eteriska oljan Parsley Plus ångdestilleras från växtens blad och stjälk. örten kommer från Medelhavsområdet och började odlas för hundratals år sedan av grekerna och romarna. Persiljans botaniska namn, *Petroselinum*, kommer från det grekiska ordet petro, som betyder sten, eftersom växten ofta växte i stenig mark.

KATEGORI

Kosttillskott

FÖRDELAR OCH FUNKTIONER

- Främjar välbefinnandet.
- Har en frisk och fräsch smak.
- Smaksätter många olika rätter.
- Oljan har en frisk smak av färsk persilja.



REKOMMENDERAD ANVÄNDNING

- Späd ut 1 droppe med 1 droppe olivolja och ta som kosttillskott.
- Tillsätt i en grön smoothie för att ge den en riktigt god smak.
- Använd den som krydda i fisk och skaldjur, fågelrätter, kött och ägg samt i ris, pasta och grönsaksrätter.

GÖR SÅ HÄR

- Späd ut 1 droppe med 1 droppe basolja. Tillsätt i en kapsel och ta upp till 3 gånger dagligen.
- Byt ut persiljan i olika recept mot 1–2 droppar av den starka oljan Parsley Plus.
- Tillsätt 1–2 droppar i vatten, te eller smoothie.

PARSLEY PLUS



VARNING

Förvaras oåtkomligt för barn. Rådgör med läkare före användning om du är gravid, ammar, tar någon medicin eller har någon sjukdom.

INGREDIENSER

Persiljebladolja* (*Petroselinum crispum*)

*100 % ren eterisk olja

VANLIGA FRÅGOR OCH SVAR

F: Hur tar man Parsley Plus som den är?

S: Späd ut 1 droppe Parsley Plus med 1 droppe basolja i en kapsel och ta upp till 3 gånger dagligen eller vid behov. Byt ut persilja i recept mot Parsley Plus. Tillsätt 1–2 droppar i vatten, te eller smoothie.

F: Kan man använda Parsley Plus utvärtes eller i doftspredare?

S: Parsley Plus är inte märkt för aromatisk eller utvärtes användning.

F: Hur mycket Parsley Plus bör man använda för att byta ut färsk eller torkad persilja i mat?

S: Eftersom den har en stark smak bör du börja med att doppa en tandpetare i oljan och röra runt den i ingredienserna. Detta ger dig en mildare smak av persilja. Tillsätt mer vid behov.

F: Innehåller Parsley Plus genmodifierade organismer?

S: Parsley Plus, samt alla Young Livings Plusoljor, är certifierat fri från GMO-ämnen.