YOUNG LIVING
HAZLO SENCILLO
Línea Vitality

Índice:

Introducción	2
Colección Vitality Hierbas	3
Colección Vitality Cítricos	4
Colección Vitality Especias	5
Prepara tus recetas favoritas con la línea Vitality	6

Introducción:

La línea de aceites Vitality ofrece los mismos porcentajes de pureza de los aceites esenciales de Young Living que se han estado ofreciendo durante más de 28 años. Young Living Essential Oils ofrece los aceites más populares en tres categorías distintas: Hierbas, especias y cítricos con planes de expansión y añadir aceites adicionales en un futuro próximo.

"La capacidad culinaria y versatilidad que ofrece Vitality son infinitas."

COLECCIÓN VITALITY HIERBAS

Rosemary Vitality (Romero)

El romero es una planta aromática que, regularmente es utilizada en la preparación de alimentos funcionando como un excelente condimento especialmente en carnes, salsas, sopas, ensaladas y aderezos.

Orégano Vitality (Oregano)

La manera más fácil de experimentar los beneficios del orégano es utilizándolo en la cocina. El distintivo sabor de este aceite esencial añade a sus comidas un sabor exquisito de una manera fácil.

Thyme Vitality (Tomillo)

Este aceite esencial proviene de la destilación concentrada de tomillo, una hierba clásica y apreciada en la cocina. Este aceite se puede utilizar en lugar de la sal, siempre tenerlo a la mano con sus platos favoritos.

Basil Vitality (Albahaca)

Lo puede utilizar al fin de las preparaciones de sus salsas, pastas, sopas, pollo o mariscos. Es un condimento aromático muy preciado en la cocina, de sabor dulce y aroma cálido.

Parsley Vitality (Perejil)

Perejil Vitality contiene antioxidantes, ofrece propiedades limpiadoras y puede proporcionar un apoyo al bienestar general. Además, se puede utilizar para añadir un sabor fresco a base de hierbas a los mariscos, aves y más.

Cilantro Vitality (Cilantro)

Cilantro Vitality™ tiene propiedades aromáticas y saborizantes exquisitos y puede ayudar al sistema digestivo. Además, ofrece un fresco sabor a hierbas que puede usarse en lugar del cilantro fresco para realzar tu cocina.

COLECCIÓN VITALITY CÍTRICOS

Lemon Vitality (Limón)

Tiene un sabor fresco y cítrico, el cual, le da a tus platos y bebidas un sabor natural a limón. Contiene limoneno, el cual funciona en nuestro organismo como un poderoso antioxidante.

Lime Vitality (Lima)

Este aceite esencial es versátil y concentrado el cual le da a su paladar, un sabor cítrico y delicioso. La lima contiene una rica fuente de vitaminas, minerales y contiene limoneno que nos proporciona antioxidantes a nuestro cuerpo.

Grapefruit Vitality (Toronja)

La toronja es rica en limoneno. Es conocida por su vigorizante aroma cítrico y delicioso. Añádalo al agua para darle gusto a sus bebidas o a sus postres, adobos y aderezos para ensaladas.

Orange Vitality (Naranja)

Tiene el nivel más alto de limoneno en comparación de otras frutas cítricas. Utilícelo como una herramienta culinaria en su cocina para agregar un sabor cítrico a sus batidos, bebidas y platos en general.

Citrus Fresh Vitality (Mezcla de cítricos)

La mezcla de aceites esenciales Citrus Fresh™ Vitality™ combina perfectamente los aceites cítricos favoritos de los miembros con el sabor refrescante de la Hierbabuena para agregar una explosión sorprendente y única a tus platillos. Esta mezcla de aceites esenciales de Naranja, Toronja, Mandarina, Tangerina, Limón y Hierbabuena puede usarse para agregar un toque al pollo, salmón o ensaladas gourmet. También puedes probarlo mientras estás en movimiento: Agrégalo a tu agua para mantenerte motivado mientras te hidratas.

COLECCIÓN VITALITY ESPECIAS

Ginger Vitality (Gengibre)

Aceite esencial popular por su aroma cálido y energizante. Es destilado a vapor del rizoma de la planta. El jengibre se usó antiguamente en India y se llevó al Mediterráneo. Hoy en día, se encuentra en todo el mundo y se encuentra en muchos hogares.

Cumin Vitality (Comino)

El aceite esencial Cumin Vitality se obtiene por la destilación a vapor de las semillas de la planta de comino y puede intensificar y realzar el sabor de recetas de cocina hindú, del norte de África y del Medio Oriente. El comino es una pequeña planta floral y herbácea de la familia de las apiáceas (Apiaceae) nativa del Medio Oriente y del sur de Asia.

Cinnamon Bark Vitality (Canela)

Cinnamon Bark Vitality contiene antioxidantes y puede proporcionar apoyo de bienestar general. Además, puede utilizarse para añadir un sabor familiar, cálido y especiado a tus comidas y bebidas favoritas.

PREPARA TUS RECETAS FAVORITAS CON LA LINEA VITALITY

Dip Crema de Queso

Mezclando los siguientes ingredientes obtendrás un perfecto dip para acompañar tus pasabocas favoritos. En un bowl pequeño mezcla.

- 1 cajita de crema de queso
- 1 cdta. de aceite de oliva
- 2 gotas de aceite Parsley Vitality
- 2 gotas de aceite Rosemary Vitality
- 1 gota de aceite Orange Vitality

Aderezo para ensaladas con aceites Vitality

Mezcla los siguientes ingredientes para crear una vinagreta fantástica que combinara con todas tus recetas.

- 12 onzas de Vinagre Blanco
- 1 toronja pequeña
- 1 Lima pequeña
- 1 naranja pequeña
- 2 gotas de aceite esencial de albahaca.
- 2 gotas de aceite esencial de cilantro

Marinado de pollo con aceites esenciales Vitality

Reúne y mezcla los siguientes ingredientes en un bowl pequeño para realizar un marinado para pollo o pavo. Las siguientes cantidades son para 2 libras de pechuga de pollo o de pavo sin piel.

- Media taza de aceite de oliva
- ¼ de taza de salsa de soya
- ½ cucharada de jugo de limon
- Sal y pimienta al gusto
- 2 gotas de aceite Thyme Vitality
- 2 gotas de aceite Ginger Vitality
- 2 gotas de aceite Cumin Vitality

Coctel Rojo

Enamora a tus invitados con la siguiente receta con nuestra famosa Bebida NingXia Red. Mezclando los siguientes ingredientes en una copa con hielo obtendrás un delicioso coctel cargado de bienestar.

- 4 onzas de NingXia Red
- Agua Mineral
- 2 gotas de aceite Orange Vitality
- 2 gotas de aceite Citrus Fresh Vitality

YOUNG LIVING®

HAZLO SENCILLO