

Cilantro (Korianderkraut)

Coriandrum sativum 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATIONSSSEITE



CPTG™

PRODUKTBESCHREIBUNG

Die vielfältigen Anwendungen und Vorteile von Koriander sind seit Jahrhunderten dokumentiert. Die kulinarischen Einsatzmöglichkeiten von Cilantro (Korianderkraut) sind schier endlos! Verleihen Sie Fleisch, Salaten, Dips und Pommes frites im Handumdrehen eine frische, leckere Note. Der markante, würzige Geschmack macht aus jedem Gericht ein Highlight! Cilantro (Korianderkraut) wirkt außerdem stark klärend und eignet sich deshalb besonders gut, um die Umgebungsluft zu reinigen und unangenehme Gerüche zu entfernen – zurück bleibt nichts als ein leichter Kräuterduft.

ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

- Peppen Sie mit Cilantro (Korianderkraut) zitronige Diffusermischungen und es entsteht ein frisches, süßes und würziges Aroma.
- Tragen Sie das Öl topisch auf Finger- und Fußnägel auf, um sie gepflegt und gesund zu halten.
- Geben Sie Cilantro (Korianderkraut) zu Pommes Frites, Salaten und Dips hinzu und genießen Sie den besonderen Geschmack von Cilantro (Korianderkraut).
- Träufeln Sie ein paar Tropfen Korianderöl in einen Diffuser, um jeden Raum zu desodorieren und die unangenehmen Aromen in der Luft abzuführen.
- Vergessen Sie das Hacken von Kräutern. Machen Sie das Geschmackserlebnis einfach unvergleichlich, indem Sie ätherisches Korianderöl verwenden!

ANWENDUNG

Aromatisch: Verwenden Sie 3 bis 4 Tropfen im Diffuser Ihrer Wahl.

Innerlich: Verdünnen Sie einen Tropfen mit 125 ml Flüssigkeit.

Topisch: Zur Massage 5 Tropfen mit 10 ml Trägeröl mischen. Als Badezusatz 5 Tropfen mit 5 ml Trägeröl mischen. Als Duftstoff 1 Tropfen mit 10 Tropfen Trägeröl mischen.

HINWEISE ZUR SICHEREN ANWENDUNG

Hautreizungen möglich. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Wenn Sie schwanger sind, stillen oder unter ärztlicher Aufsicht stehen, konsultieren Sie bitte Ihren Arzt. Kontakt mit Augen, Innenohren und empfindlichen Stellen vermeiden.



HAUPTNUTZEN FÜR DIE GESUNDHEIT

- Bekannt vor allem als kulinarische Zutat, stammt das ätherische Korianderöl aus einem Kraut, das für seine vielen Verwendungen und Vorteile in der Küche und für den Körper bekannt ist.
- Aus den Blättern der Korianderpflanze gewonnen, hat Cilantro ein sehr klares Aroma, das Lebensmitteln einen frischen und leckeren Geschmack verleiht.
- Entfernen Sie unangenehme Gerüche in Ihrem Haus oder bei der Arbeit, indem Sie Korianderöl vernebeln.
- Zusammen mit seinen reinigenden Fähigkeiten beruhigt Cilantro die Sinne mit seinem unbeschweren, krautigen Duft.
- Ideal für hausgemachte Dips, Saucen, Salate und eine Vielzahl von herzhaften Gerichten, um den Speisen einen frischen Kräutergeschmack zu verleihen.

Cilantro (Korianderkraut)

Coriandrum sativum 15 ml

Artikel-Nummer: 60204710