

Celery Seed (Selleriesamen)

Apium graveolens 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATIONSSSEITE



HAUPTNUTZEN FÜR DAS WOHLBEFINDEN

- Eine aromatische Ergänzung in einer Vielzahl von Gerichten.
- Bekannt für sein komplexes, kräftiges, süßes und würziges Aroma.

PRODUKTBESCHREIBUNG

Die Verwendung von Sellerie reicht bereits bis ins China des 5. Jahrhunderts zurück und gilt seitdem als Klassiker in einer Vielzahl von Gerichten. Frischer Sellerie – wie man ihn auf örtlichen Wochenmärkten findet – kann bis zu 90 cm hoch werden, hat hellgrüne Blätter und strahlt vor Leben. Sellerie hat ein komplexes, kräftiges, süßes und würziges Aroma. Die Pflanze ist nach zwei Jahren voll ausgereift und bildet dann kleine, hellbraune bis braune Knollen. In den Samen befindet sich das ätherische Öl, das mittels Wasserdampfdestillation gewonnen wird.

ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

- Geben Sie ein paar Tropfen in Ihren morgendlichen Smoothie für eine wohltuende Abwechslung.
- Ein paar Tropfen in ein Glas Wasser geben.
- Kochen mit dem ätherischen Öl Celery Seed (Selleriesamen) ist ganz einfach – Sie benötigen keinen frischen Sellerie.

ANWENDUNGSHINWEISE

Als Lebensmittelaroma.

HINWEISE ZUR SICHEREN ANWENDUNG

Nur verdünnt verwenden. Nicht mehr als einen Tropfen pro Tag verwenden. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Von Augen und Schleimhäuten fernhalten.

