

Cilantro (Korianderkraut)

Coriandrum sativum 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATIONSEITE



CPTG™

PRODUKTBESCHREIBUNG

Die vielen Anwendungen und Vorteile von Koriander sind seit Jahrhunderten dokumentiert. Die kulinarischen Einsatzmöglichkeiten von Cilantro (Korianderkraut) sind endlos! Verleihen Sie Fleisch, Salaten, Dips und Pommes frites im Handumdrehen eine frische, leckere Note. Der markante, krautige Geschmack macht aus jedem Gericht ein Highlight!

ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

- Geben Sie Cilantro (Korianderkraut) zu Pfannengerichten, Salaten und Dips hinzu und erleben Sie seinen unverwechselbaren Geschmack.
- Nie wieder Koriander hacken: Machen Sie sich das Kochen leicht und verwenden Sie das ätherische Öl Cilantro (Korianderkraut).

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.

HAUPTNUTZEN FÜR DAS WOHLBEFINDEN

- Das ätherische Öl Cilantro (Korianderkraut), eine der wichtigsten kulinarischen Zutaten, stammt von einem Kraut, das für seine vielfältigen Einsatzmöglichkeiten und Vorteile in der Küche bekannt ist.
- Cilantro (Korianderkraut) wird aus den Blättern der Korianderpflanze gewonnen und hat ein frisches Aroma, das Speisen einen ganz besonderen Geschmack verleiht.
- Hat einen leichten, krautigen Duft.
- Ideal für selbstgemachte Dips, Saucen, Salate und eine Vielzahl von herzhaften Gerichten, die mit einem markanten Kräuteraroma gewürzt werden sollen.

