

Coriandre (feuilles)

Coriandrum sativum 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FICHE D'INFORMATION PRODUIT



CPTG™

DESCRIPTION DU PRODUIT

Les nombreux usages et bienfaits des feuilles de coriandre sont répertoriés depuis des siècles. Les utilisations culinaires des feuilles de coriandre sont infinies ! Ajoutez une touche fraîche et savoureuse aux viandes, salades, dips et plats sautés en un clin d'œil. Sa saveur herbacée unique égayera à coup sûr n'importe quel plat !

UTILISATIONS

- Ajoutez-en aux plats sautés, aux salades et aux dips pour apprécier sa saveur singulière.
- Plus besoin de couper la coriandre en feuilles, facilitez-vous la cuisine en utilisant de l'huile essentielle de Coriandre (feuilles).

CONSEILS D'UTILISATION

Pour parfumer les plats.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Utilisez en dilution uniquement. Ne pas dépasser la dose recommandée d'une goutte par jour. Conserver hors de portée des enfants. Évitez le contact avec les yeux et la muqueuse.

PRINCIPAUX BIENFAITS

- Connue pour être un ingrédient culinaire important, l'huile essentielle de Coriandre (feuilles) provient d'une herbe reconnue pour ses nombreux bienfaits et utilisations en cuisine.
- Obtenue à partir des feuilles de la coriandre, l'arôme frais et purifiant de l'huile essentielle de Coriandre (feuilles) apporte aux plats sa délicieuse saveur rafraîchissante.
- Senteur légère et herbacée.
- Idéale dans les dips, les sauces et les salades maison et dans une variété de plats salés. Elle imprègne la nourriture de sa saveur herbacée.

