



Koriandrová vňať

Esenciálny olej z vňate koriandra dodáva čerstvú, bylinkovú chuť rôznym jedlám, ale prináša aj mnoho interného úžitku.

Hlavné výhody:

- Prečisťujúca a prejasňujúca aróma
- Dobre sa kombinuje s citrusovými olejmi
- Dodáva jedlu sviežu príchuť

Použitie:

- Po konzumácii veľkého alebo ťažkého jedla zmiešajte jednu kvapku oleja z vňate koriandra s 125 ml tekutiny a pomaly vypite.
- Skúste nahradiť vňať koriandra jednou kvapkou oleja z vňate koriandra vo všetkých obľúbených receptoch na guacamole, salsu, šaláty a omáčky.
- Naneste na nechty na prstoch a nohách, aby vyzerali čisto a zdravo.
- Okoreňte citrusové zmesi do difuzérov olejom z vňate koriandra, čím vznikne čerstvá, sladká a bylinná aróma.