

Celery Seed (Semi di sedano)

Apium graveolens 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FOGLIO INFORMATIVO PRODOTTO



BENEFICI PRINCIPALI

- Rinomato per il suo aroma complesso, forte, dolce e speziato.
- Una gustosa aggiunta a numerose pietanze.
- Rinomato per le sue proprietà depurative.

DESCRIZIONE

In Cina, il sedano veniva usato già dal V secolo ed è rimasto uno degli ingredienti di base di numerose pietanze. Le piante di sedano fresco di stagione, come quelle che si trovano nei mercati contadini di zona, raggiungono i 90 cm di altezza e hanno un bel colore verde brillante. Il sedano è rinomato per il suo aroma complesso, forte, dolce e speziato. La pianta impiega due anni per raggiungere la piena maturazione e produce dei piccoli frutti di colore marrone o marrone chiaro. L'olio essenziale si concentra prevalentemente nei semi e viene estratto mediante distillazione in corrente di vapore.

INDICAZIONI

- Aggiungine un paio di gocce al frullato mattutino per un tocco salutare.
- Aggiungine qualche goccia in un bicchiere d'acqua.
- Arricchisci le miscele da diffondere con l'olio essenziale di Semi di sedano per un aroma dolce e speziato.
- Usa l'olio essenziale di Semi di sedano in cucina al posto del sedano fresco.

MODO D'USO

Interno: Diluire una goccia in 125 ml di liquido.

PRECAUZIONI

Possibile sensibilità cutanea. Tenere lontano dalla portata dei bambini. In caso di gravidanza, allattamento o problema di salute, consultare il proprio medico. Evitare il contatto con gli occhi, l'interno delle orecchie e le zone sensibili.

