

Basil

Ocimum basilicum 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FICHE D'INFORMATION PRODUIT



CPTG™

PRINCIPAUX BIENFAITS

- Un ingrédient d'assaisonnement polyvalent largement utilisé dans le monde dans de nombreux plats.
- Une saveur et un parfum incroyablement piquants en cuisine qui demandent de l'utiliser avec parcimonie.
- Une saveur herbacée idéale dans les soupes, les salades et les assaisonnements de recettes salées.

DESCRIPTION DU PRODUIT

De la même famille que la menthe, le basilic est une plante bienfaisante couramment utilisée en cuisine. Il ajoute une saveur fraîche et herbacée aux viandes, pâtes et plats principaux. Utilisé pendant la cuisson ou comme garniture, le basilic rehaussera votre plat à coup sûr.

UTILISATIONS

- Ajoutez-en à vos plats italiens préférés pour une saveur herbacée rafraîchissante.
- Lorsqu'un plat salé nécessite du basilic déshydraté, ajoutez à la place de l'huile essentielle de Basilic pour plus de saveur.
- Utilisez l'huile de Basilic dans les salades, les soupes et pour assaisonner les viandes ou les plats salés d'un arôme terreur et herbacé.
- Ajoutez une goutte d'huile de Basilic à vos vinaigrettes et sauces, arrosez-en votre pain tout juste sorti du four ou votre plat principal.

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.

