

PRODUKTZUSAMMENFASSUNG

Petersilie ist eines der beliebtesten Kräuter in der europäischen Küche, genauso wie im Mittleren Osten und wird in vielen Gerichten genutzt. Aromatisch, frisch und unverkennbar wächst Petersilie im Frühling, ist für uns aber das ganze Jahr erhältlich. Die Blätter können frisch, gefroren oder getrocknet verwendet werden. Oder in Ölform: Gib einen Tropfen an cremige Soßen, Salsas oder an den Braten und gib ihnen so einen besonderen Twist.

WICHTIGSTE INHALTSSTOFFE 1

100% reines, Seed to Seal®-zertifiziertes ätherisches Koriander-Öl aus Ägypten.

DAS ERLEBNIS

Parsley+ hat einen milden, aber dynamischen Geschmack und gibt jedem Gericht einen frischen Kick.

PRODUKTHINTERGRUND

Dieses ätherische Öl wird aus den Blättern und Stielen der Petersilie dampfdestilliert. Dieses smaragdgrüne Kraut stammt aus dem mediterranen Raum und wurde vor Jahrhunderten von den alten Römern und Griechen angebaut. Der botanische Name für Petersilie, *Petroselinum*, stammt von dem griechischen Wort „petro“, also „Stein“

KATEGORIE

Nahrungsergänzung

EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

- Unterstützt das allgemeine Wohlbefinden.
- Sorgt für einen frischen, dynamischen Geschmack.
- Verbessert viele Gerichte aus verschiedenen Ländern.
- Bietet den frischen, grünen Geschmack frischer Petersilie.



VORGESCHLAGENE ANWENDUNG

- Verdünne 1 Tropfen mit 1 Tropfen Olivenöl und nimm das als Nahrungsergänzungsmittel ein.
- Mache Deinen liebsten grünen Smoothie mit einem Tropfen noch köstlicher.
- Nutze es zum Würzen von Meeresfrüchten, Hühnchen, Fleisch und Eiern, sowie von Reis-, Pasta- und Gemüsegerichten.

SO GEHT ES:

- Einen Tropfen Öl mit 1 Tropfen Trägeröl verdünnen. In eine Kapsel geben und bis zu drei mal täglich einnehmen.
- Ersetze Petersilie in jedem Rezept mit 1-2 Tropfen Parsley+.
- Gib 1-2 Tropfen in Wasser, Tee oder Smoothies.

VORSICHT

Außer Reichweite von Kindern aufbewahren. Bei Schwangerschaft, in der Stillzeit, bei Einnahme von Medikamenten oder bestehender Krankheit bitte einen Arzt vor Verwendung des Öls konsultieren.

INHALTSSTOFFE

Petersilie (*Petroselinum crispum*) Öl aus den Blättern*100% reines ätherisches Öl

FAQS

F. Wie wendet man Parsley+ korrekt alleine an?

A. Verdünne 1 Tropfen Parsley+ mit 1 Tropfen Trägeröl in einer Pflanzenkapsel und nimm diese bis zu 3x täglich oder wie gewünscht ein. Nutze Parsley+ statt frischer oder getrockneter Petersilie. Gib 1-2 Tropfen in Wasser, Tee oder Smoothies.

F. Kann Parsley+ vernebelt oder äußerlich angewandt werden?

A. Parsley+ ist nicht für die aromatische oder äußerliche Anwendung etikettiert.

F. Wieviel Parsley+ sollte man verwenden wenn man es in Rezepten gegen frischen oder getrockneten Koriander austauscht?

A. Da das Öl sehr potent ist, solltest Du zunächst einen Zahnstocher in Parsley+ dippen und damit durch Deine anderen Zutaten rühren. Das gibt allem einen leichten Petersiliengeschmack. Nutze mehr wenn gewünscht.

F. Enthält Parsley+ GMOs?

A. Parsley+, genau wie alle anderen Plusöle von Young Living, ist Nicht-GMO Projekt zertifiziert.