



Einschreibungs-Promotion im Frühling

Kennen Sie jemanden, der dōTERRA Produkte kennenlernen oder den Wellness-Lifestyle leben möchte? Diesen Monat haben sie die Chance, einige exklusive zeitlich begrenzte (LTO) ätherische Öle zu erhalten. Genau das Richtige, um beschwingt in den Frühling zu starten und eine neue dōTERRA Reise zu beginnen.

Neue Enrolees

So funktioniert's:

Der Neueinsteiger kann sich zwischen dem 1. und 30. April 2021 als neuer dōTERRA Wellness-Botschafter oder Vorteilskunde einschreiben und entweder eine:

- Einschreibungsbestellung über mindestens 100 PV aufgeben, um ein **GRATIS Red Mandarin LTO (5 ml) zu erhalten.**

ODER

- Einschreibungsbestellung über mindestens 200 PV aufgeben, um ein **GRATIS Red Mandarin (Rote Mandarine) LTO (5 ml), Clementine LTO (15 ml) und Lime (Limette)(15 ml) zu erhalten.**

Nur diejenigen, die neu bei dōTERRA sind und zum ersten Mal beitreten, können sich für diese Aktion im April qualifizieren.

Nur für eine begrenzte Zeit verfügbar. Nur, solange der Vorrat reicht. Für weitere Informationen, FAQs und die Teilnahmebedingungen klicken Sie bitte auf den untenstehenden Link.

Produkt des Monats – Fennel (Fenchel) (15 ml)

Das ätherische Fenchelöl ist wohlbekannt und wird schon seit Jahrhunderten verwendet. Es ist ein süßlich riechendes Öl mit einem Aroma und Geschmack, der häufig mit dem von Lakritz verglichen wird. Mit seiner anregenden und krautigen Essenz ist Fenchel perfekt für herzhaft und süße Gerichte. Wenn Sie mit Fenchel kochen, sollten Sie unbedingt die Zahnstocher-Methode anwenden, um das Öl aus der Flasche zu extrahieren, da die kleinste Menge einen kräftigen Geschmacksschub hervorrufen kann!

Sie erhalten das GRATIS-Produkt des Monats, wenn Sie eine einmalige Treuebestellung im Wert von mindestens 125 PV aufgeben, welche am oder vor dem 15. April 2021 abgewickelt wird.





10% Rabatt – Celery Seed (Selleriesamen) (15 ml)

Mit einer langen Verwendungsgeschichte, die bis ins 5. Jahrhundert in China zurückreicht, ist Sellerie ein beliebtes Grundnahrungsmittel geworden. Er hat ein komplexes, starkes, süßes und würziges Aroma. Die Pflanze braucht zwei Jahre, um voll auszureifen und ihre kleinen Früchte zu produzieren, welche eine hellbraune bis braune Farbe haben. Verwenden Sie beim Kochen ätherisches Selleriesamenöl anstelle von frischem Sellerie, um pikanten Rezepten eine würzige, krautige Note zu verleihen.

Der 10%ige Rabatt ist im angezeigten Preis enthalten. Der Rabatt gilt nicht bei Punktebestellungen.

[Details](#)