

Culinária

Nas composições aromáticas, ele combina bem com óleos essenciais de anis, cardamomo, bergamota, cravo-da-índia, sálvia esclarea, noz-moscada, ou bases de frutas como pera, pêssago e ameixa. A combinação com óleo de bergamota é bastante conhecida no segmento de balas. O óleo essencial é bastante utilizado para aromatizar bebidas alcoólicas, balas, tabaco, pickles e molhos para carne.

COENTRO	GOTAS DE AROMATIZANTE / 100g DE ALIMENTOS
Bebidas alcoólicas	42-48
Massas	21-25
Condimentos	18-44
Confeitaria	4-6
Sorvetes	16-19
Gelatinas	10-13
Carnes	17-27
Bebidas não-alcoólicas	1-4
Doces	17-19