

Clove (Nelk)

Eugenia caryophyllata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TOOTE INFOLEHT



CPTG™

PEAMISED KASUTEGURID

- Nelk on tuntud jahvatatud toiduvürtsina, kuid nelgiõli ainulaadseid omadusi võib kasutada ka mujal kui toidus.
- Tänu soojale vürtsikale maitsele sobib nelgiõli talvistes toiduretseptidesse.
- Tänu virgutavale maitsele ja heale aroomile kasutatakse õli sageli magustoidudes, näiteks küpsistes.

TOOTEKIRJELDUS

Nelgi kasutusvõimalused ja kasutegurid olid teada juba muistses Hiinas ja Indias. Vürtsina annab nelk mõnusa maitse paljudele roogadele ja magustoitudele. Nelgimaitset võib sageli tunda ka suuhooldustoodetes, maiustustes ja närimiskummis.

KASUTUSALAD

- Kasutage nelgiõli nelgi asemel küpsetiste valmistamisel.
- Lisage üks tilk nelgiõli vee maitsestamiseks.

NELK TOIDULAUAL

Eeterlikud õlid on kuivatatud maitsetaimede, vürtside ja muude maitseainetega võrreldes väga kanged, nii et juba väga väikesest kogusest piisab, et rooga maitsestada. Kui soovite nelgiõli toidule lisada, võtke appi hambatik: pistke puhta hambaorgi ots õlipudelisse ja seejärel segage sellega toitu. Kui olete hambatikuga roa sees mõned ringid teinud, maitske, kas sellesse oleks veel pipart vaja.

KASUTUSJUHISED

Toidu maitsestamiseks.

HOIATUSED

Kasutage ainult lahjendatuna. Ärge kasutage rohkem kui üks tilk päevas. Hoida lastele kättesaamatus kohas. Kui olete rase või saate ravi, pidage esmalt nõu arstiga. Vältige silma, sisekõrva, näkku, tundlikesse nahapiirkondadesse ja limaskestadele sattumist. Kui kasutate nahal, lahjendage rohke baasõliga.

