

Clove (Clavo)

Eugenia caryophyllata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PÁGINA DE INFORMACIÓN
DEL PRODUCTO



CPTG™

PRINCIPALES BENEFICIOS

- Comúnmente reconocido como una especia casera molida, el clavo se puede utilizar fuera de la cocina gracias a sus propiedades únicas y poderosas.
- Sus características cálidas y picantes hacen que el aceite esencial de Clavo sea ideal para incorporar en recetas de temporada.
- Se utiliza con frecuencia en postres por su sabor vigorizante y su fragancia aromática, como las galletas de azúcar.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Los beneficios y usos del clavo se remontan a la antigua China y a la India. Como especia de cocina, el clavo añade un sabor picante a cualquier plato o postre. Clavo también se usa ampliamente en preparaciones dentales, caramelos y chicles por su sabor.

USOS

- Usar aceite de Clavo al gusto para cocinar manjares, en lugar de clavo seco.
- Añadir dos gotas de Clavo al agua para un sabor especiado.

COCINA CON CLAVO

Los aceites esenciales son muy potentes en comparación con los condimentos secos, las especias u otros agentes aromatizantes, por lo que incluso una cantidad mínima puede darle un gran toque de sabor a tu plato. Cuando utilices aceite de Clavo en la cocina, es mejor utilizar el método del palillo de dientes: sumergir la punta de un palillo de dientes limpio en el frasco del aceite esencial y revolver el palillo de dientes entre los ingredientes. Tras haber revuelto el palillo de dientes en el plato, prueba el plato para ver si es necesario añadir más aceite o no, según tu gusto.

INSTRUCCIONES DE USO

Para condimentar comidas.

PRECAUCIONES

Utilizar exclusivamente diluido. No tomar más de una gota al día. Mantener fuera del alcance de los niños. Si estás embarazada o bajo supervisión médica, consulta con tu profesional de la salud. Evitar el contacto con los ojos, los oídos internos, la cara, las zonas sensibles y las mucosas. En caso de contacto con la piel, diluir generosamente con un aceite portador.

