

# 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.

