

Spearmint (Grüne Minze)

Mentha spicata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATIONSEITE



CPTG™

HAUPTNUTZEN FÜR DAS WOHLBEFINDEN

- Süßes, minziges Lebensmittelaroma.
- Zu Salaten, Getränken, Desserts, Salatsaucen und Marinaden hinzugeben.
- Passt gut in Kombination mit Lavender (Lavendel), Rosemary (Rosmarin), Basil (Basilikum), Peppermint (Pfefferminze) und Eucalyptus (Eukalyptus).
- Eine mildere Option, wenn das ätherische Öl Peppermint (Pfefferminze) etwas zu stark ist.

PRODUKTBESCHREIBUNG

Grüne Minze ist ein süßes, erfrischendes Kraut, das auf der ganzen Welt als Aroma verwendet wird. Sie wird häufig in Kaugummi, Süßigkeiten und Dentalprodukten verwendet, weil sie einen minzigen Geschmack hat und den Atem erfrischt. Grüne Minze unterscheidet sich stark von der Pfefferminze: Sie ist eine mildere Option in Kochrezepten. In der Küche wird die Grüne Minze häufig für Salate, Getränke und Desserts verwendet, sie ist aber auch in hausgemachten Salatdressings und beim Marinieren von Fleisch anzutreffen.

ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

- Einen Tropfen Spearmint (Grüne Minze) in Desserts, Getränke, Salate oder Vorspeisen geben.
- Stellen Sie Ihre eigene erfrischende Minzlimonade her, indem Sie ausgepresste Zitronen, Wasser, Zucker und einen Tropfen Spearmint (Grüne Minze) mischen.
- Peppen Sie Ihr Lieblingsrezept für Schokoladenkekse mit einem Tropfen Spearmint (Grüne Minze) im Teig auf.

ANWENDUNG

Als Lebensmittelaroma.

HINWEISE ZUR SICHEREN ANWENDUNG

Nur verdünnt verwenden. Nicht mehr als einen Tropfen pro Tag verwenden. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Von Augen und Schleimhäuten fernhalten.

