

Turmeric (Kurkuma)

Curcuma longa 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUCT INFORMATIE PAGINA



CPTG™

PRODUCTBESCHRIJVING

Kurkuma is een aromatische plant uit de gemberfamilie die al eeuwenlang wordt gebruikt in China, India en Sri Lanka. Kurkuma heeft een warm, pittig aroma dat een geweldige smaakmaker is in jouw favoriete hartige gerechten. Het kan ook emotioneel verkwikkend en stimulerend zijn voor de stemming.

TOEPASSINGEN

- Maak je eigen kurkuma thee door kokosmelk, water, honing, thee en één tot twee druppels Kurkuma essentiële olie te combineren.
- Voeg kurkuma essentiële olie toe aan roerei of omelet, rijst of soepen voor een subtiele, kruidige en peperige smaak.
- Bij het gebruik van kurkuma essentiële olie in de keuken kun je beginnen met de tandenstokermethode - doop een tandenstoker in het flesje essentiële olie, roer ermee in je gerecht, proef en herhaal dit tot je de gewenste hoeveelheid hebt toegevoegd.

VOORNAAMSTE VOORDELEN

- Kurkuma geeft hartige maaltijden een smaakexplosie.
- Voeg een kruidige, peperige smaak toe aan je favoriete warme dranken.
- De geur van kurkuma zorgt voor een emotioneel verkwikkende omgeving.

KURKUMA, EEN CHEF'S METGEZEL!

Profiteer van de subtiele kruidige en peperige smaak van Kurkuma door één of twee druppels toe te voegen aan roerei of omelet, rijst of soepen. Je kunt het ook toevoegen aan gebakken groenten voor een gepeperde smaak. De extra bonus voor het koken met kurkumaolie? Pluk ook de andere voordelen van kurkuma!

GEBRUIKSAANWIJZING

Als smaakversterker in voeding.

VOORZICHTIG

Uitsluitend verdund gebruiken en niet meer dan één druppel per dag. Buiten bereik van kinderen bewaren. Vermijd contact met ogen en slijmvliezen.

