

Imbir

Zingiber officinale 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

KARTA PRODUKTU



CPTG™

PODSTAWOWE KORZYŚCI

- Popularna przyprawa kuchenna stosowana w wielu potrawach z całego świata, znana ze swojego rozgrzewającego, ziemistego aromatu.
- Stosuj jako zamiennik suszonego lub świeżego imbiru w słodyczach, takich jak imbirowe pierniki i ciasteczka.

OPIS PRODUKTU

Pochodzący z Madagaskaru olejek eteryczny z imbiru dōTERRA pozyskiwany jest ze świeżego kłącza – podziemnej łodygi, która wypuszcza korzenie. Imbir jest składnikiem wielu potraw kuchni azjatyckiej, nadając im pikantny smak i wyrazisty aromat. W tradycji zachodniej imbir plasuje się raczej jako przyprawa potraw słodkich, takich jak imbirowe pierniki i ciasteczka.

UŻYCIE

- Użyj jednej kropli olejku zamiast całego imbiru do przyrządzenia słodkich i pikantnych potraw.
- Olejek z imbiru świetnie sprawdza się także w rozmaitych wypiekach, takich jak chlebek bananowy i ciasta.

SPOSÓB UŻYCIA

Jako przyprawa.

UWAGI

Używać tylko po rozcieńczeniu. Zażywać nie więcej niż jedną kroplę dziennie. Przechowywać poza zasięgiem dzieci. Unikać kontaktu z oczami i błonami śluzowymi.

