

# Clove (Cravinho)

*Eugenia caryophyllata* 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PÁGINA DE INFORMAÇÃO  
DO PRODUTO



CPTG™

## PRINCIPAIS BENEFÍCIOS

- Comumente reconhecido como uma especiaria em pó, o cravinho pode ser utilizado fora da cozinha devido às suas propriedades únicas e poderosas.
- As suas características quentes e picantes tornam o óleo essencial de Cravinho ideal para ser incluído em receitas sazonais.
- Frequentemente utilizado em sobremesas devido ao seu sabor revigorante e à sua fragrância aromática tais como bolachas de açúcar.

## DESCRIÇÃO DE PRODUTO

Os benefícios e as utilizações do cravinho remontam à antiga China e à Índia. Uma especiaria culinária, o Cravinho adiciona um sabor picante a qualquer prato ou sobremesa. O Cravinho também é muito utilizado em composições para dentistas, doces e pastilhas elásticas pelo seu sabor.

## UTILIZAÇÕES

- Em vez de utilizar cravinho seco, utilize óleo de Cravinho a gosto durante a confeção de iguarias.
- Adicionar uma gota de óleo essencial de cravo à água para um sabor picante.

## COZINHAR COM O ÓLEO DE CRAVINHO

Os óleos essenciais são muito fortes em comparação com condimentos secos, especiarias ou outros aromatizantes, pelo que até mesmo uma quantidade mínima pode adicionar um toque intenso de sabor ao seu prato. Na utilização do óleo de Cravinho na culinária, o ideal é utilizar o método do palito: mergulhe a ponta de um palito limpo no frasco de óleo essencial e mexa o palito nos seus ingredientes. Após mexer o palito no prato, prove para verificar se pretende ou não adicionar mais óleo.

## INDICAÇÕES DE USO

Para o tempero de alimentos.

## PRECAUÇÕES

Utilize apenas diluído. Não tome mais do que uma gota por dia. Mantenha fora do alcance das crianças. Se estiver grávida ou sob os cuidados de um médico, consulte o seu médico. Evite o contacto com os olhos, ouvidos internos, áreas sensíveis e mucosas. Em caso de contacto com a pele, dilua generosamente com um óleo transportador.

