

Gengibre

Zingiber officinale 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PÁGINA DE INFORMAÇÃO DO
PRODUTO



CPTG™

PRINCIPAIS BENEFÍCIOS

- Uma especiaria culinária popular utilizada em muitos pratos de todo o mundo e conhecida pelo seu aroma quente e terroso.
- Utilize como substituto do gengibre seco ou fresco em doces como o pão de especiarias e as bolachas de especiarias.

DESCRIÇÃO DE PRODUTO

Obtido em Madagáscar, o óleo essencial de Gengibre dōTERRA deriva do rizoma fresco do gengibre, o caule subterrâneo de uma planta a partir do qual o sistema radicular brota. Um ingrediente presente em muitos pratos asiáticos, o gengibre tem um sabor quente e aromático quando utilizado como especiaria culinária. Na tradição ocidental, o Gengibre é mais frequentemente utilizado em doces como o pão de especiarias e as bolachas de especiarias.

UTILIZAÇÕES

- Utilize uma gota em vez do gengibre inteiro em receitas doces e saborosas.
- O óleo de Gengibre é muito útil para produtos de pastelaria como tartes e pão de banana.

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. Evitar o contacto com os olhos e mucosas.

