

Klinček

Eugenia caryophyllata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

INFORMAČNÝ HÁROK O
PRODUKTE



CPTG™

HLAVNÉ ÚČINKY

- Klinček, všeobecne známy ako bežná mletá korenina v domácnosti, nachádza vďaka svojim jedinečným a silným schopnostiam využitie aj mimo kuchyne.
- Esenciálny olej Klinček je pre svoje hrejivé a korenisté vlastnosti ideálny na začlenenie do sviatočných receptov.
- Často sa používa v dezertoch, ako sú napríklad maslové sušienky, pre svoju povzbudzujúcu chuť a aromatickú vôňu.

OPIS PRODUKTU

Prínosy a použitia klinčeka sa datujú do obdobia starovekej Číny a Indie. Klinček ako korenina pri varení dodáva pokrmom či dezertom korenistú príchuť. Klinček sa tiež vďaka svojej chuti vo veľkej miere používa v zubných prípravkoch, cukrovinkách a žuvačkách.

POUŽITIE

- Pri pečení pohostenia namiesto sušeného klinčeka použite podľa chuti olej Klinček.
- Pridajte jednu kvapku esenciálneho oleja Klinček do vody pre korenistú príchuť.

NÁVOD NA POUŽITIE

Na dochucovanie jedál.

UPOZORNENIE

Používajte iba rozriedené. Neužívajte viac ako jednu kvapku denne. Uchovávajte mimo dosahu detí. Ak ste tehotná alebo pod lekársnym dohľadom, konzultujte používanie so svojim lekárom. Zabráňte kontaktu s očami, vnútornou časťou uší, tvárou, citlivými časťami tela a sliznicami. V prípade kontaktu s pokožkou výdatne rozriedte základovým olejom.

