

Turmeric (Куркума)

Curcuma longa 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

ИНФОРМАЦИОННА СТРАНИЦА
ЗА ПРОДУКТА



CPTG™

ОСНОВНИ ПОЛЗИ

- Turmeric (куркумата) внася прилив на вкусни ястия.
- Добавя пикантен и пиперлив вкус към любимите ви топли напитки.
- Ароматът на Turmeric (куркума) осигурява усещане за емоционално приповдигаща среда.

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Turmeric (куркумата) е ароматно растение от семейството на джинджифила, което се използва от векове в Китай, Индия и Шри Ланка. Turmeric (куркумата) има топъл, пикантен вкус, който дава страхотен прилив на вкус на любимите Ви пикантни ястия. Тя също може да бъде емоционално повдигаща и стимулираща настроението.

УПОТРЕБИ

- Направете свой собствен чай от Turmeric (куркума), като смесите кокосово мляко, вода, мед, чай и една-две капки етерично масло от Turmeric (куркума).
- Добавете етерично масло от Turmeric (куркума) към бъркани яйца или фритати, обикновен ориз или супи за фин пикантен и пиперлив вкус.
- Когато използвате етерично масло Turmeric (куркума) при готвене, би било добре да започнете с метода The Toothpick – просто потопете клечката за зъби в бутилката с етерично масло, разбъркайте ястието си, опитайте го и повторете процедурата за достигане на желание от Вас вкус.

TURMERIC (КУРКУМА) – ПОМОЩНИКЪТ НА ГОТВАЧА!

Възползвайте се от финия пикантен и пиперлив вкус на Turmeric (куркума), като добавите една-две капки към бъркани яйца или фритати, обикновен ориз или супи. Можете също да го добавите към сотирани зеленчуци за пиперлив вкус. Какво още дава готвенето с масло от Turmeric (куркума)? Дава ви възможност да извлечете останалите предимства на Turmeric (куркума)!

УКАЗАНИЯ ЗА УПОТРЕБА

За овкусяване на храна.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Използвайте само в разрежено състояние. Приемайте не повече от една капка на ден. Пазете далеч от деца. Избягвайте контакт с очите и лигавиците.

