

# Madagascar Vanilla

Aroma Natural de Baunilha 5 ml

# dōTERRA®

PÁGINA DE INFORMAÇÕES DO PRODUTO



**Aplicação:** I

**Nome Científico:** *Vanilla planifolia*

**Parte da Planta:** Grãos

**Método de Extração:** Extração por CO<sub>2</sub>

**Descrição Aromática:** Rico, cremoso, doce

## Madagascar Vanilla

Aroma Natural de Baunilha 5 ml

COD. 60224735

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Familiar e nostálgico. Evocativo e romântico. Valorizada desde a época dos antigos astecas e frequentemente utilizada em perfumes, a baunilha é um dos aromas mais populares do mundo, e um dos mais caros de se produzir. A planta de *Vanilla planifolia* pertence à família das orquídeas, sendo uma trepadeira perene que cresce até mais de 20 metros, com flores brancas e amarelas que produzem vagens ou grãos inodoros. As florações devem ser polinizadas manualmente, e leva de três a quatro anos para que a planta de baunilha comece a produzir os grãos, que precisam ser colhidos manualmente. Depois, passam por um processo demorado e trabalhoso para permitir que desenvolvam plenamente seu aroma e sabor.

Posteriormente, os grãos são moídos em pedaços pequenos e, para preservar o aroma natural da baunilha, usa-se CO<sub>2</sub> pressurizado em um processo de extração de dois passos que captura os constituintes aromáticos dos grãos para criar o absoluto. Juntamos esse absoluto com Óleo de Coco Fracionado e o resultado é a Baunilha de Madagascar dōTERRA. Dê ao seu café da manhã, chá ou smoothie um toque de sabor deliciosamente agradável com apenas um pouquinho de Baunilha de Madagascar.

## USOS

Adicione uma gota à bebida de sua escolha para proporcioná-la um delicioso acréscimo. Acrescente também 1 a 3 gotas às suas receitas favoritas, salgados, bolos e saladas em geral.

## MODO DE USAR:

Dilua 1 gota para cada 100 ml de líquido.

