

Mélange Épices à pâtisserie

5 ml

dōTERRA | CANADA

Page d'information du produit



CPTG Certified Pure Tested Grade®

Application: A N

Ingrédients: Huile de noix de coco, huile de racine de gingembre, huile de graines de cardamome, huile de cannelle de Chine, huile de clou de girofle, huile d'écorce de cannelle, noix de muscade.

Mélange Épices à pâtisserie | 5 ml

60217735

Bienfaits principaux

- + Confectionnez des desserts toujours savoureux.
- + Utilisez le mélange Épices à pâtisserie comme ingrédient secret.

Description

Le temps des Fêtes est le moment le plus merveilleux de l'année, avec ses pâtisseries et ses délices sucrés. Que vous prépariez des biscuits, des pains sucrés ou que vous souhaitiez mettre du piquant dans votre chocolat chaud, faites du mélange Épices à pâtisserie votre ingrédient secret. Ce succulent mélange combine de l'huile de noix de coco fractionnée et des huiles essentielles CPTG® de gingembre, de cardamome, de cannelle de Chine, de clou de girofle et de cannelle, avec un soupçon de muscade. En quelques gouttes, ce mélange sucré et épicé ajoute une touche délicieusement riche à vos délices des Fêtes préférés. Le mélange Épices à pâtisserie est également un excellent cadeau à offrir ou à glisser dans les bas de Noël.

Instructions

- + Ajouter huit gouttes ou plus dans les produits de boulangerie et les desserts, ou comme indiqué dans la recette.

Précautions

Conserver le mélange dans un endroit frais et sec. Respecter les directives d'utilisation. Garder hors de la portée des enfants.