

Clove (Hřebíček)

Eugenia caryophyllata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

INFORMAČNÍ LIST O PRODUKTU



CPTG™

HLAVNÍ VÝHODY

- Hřebíček, který je běžně v povědomí jako mleté koření pro domácnost, lze díky jeho jedinečným a účinným vlastnostem použít i mimo kuchyň.
- Hřejivý a kořeněný charakter esenciálního oleje Hřebíček z něj činí ideální součást sezonních receptů.
- Často se používá v dezertech a cukroví pro svou osvěžující chuť a aromatickou vůni.

POPIS PRODUKTU

Znalosti přínosů a způsobů využití hřebíčku sahají až do starověké Číny a Indie. Při vaření přidává hřebíček kořeněnou příchuť jakémukoli pokrmu nebo dezertu. Hřebíček se díky své chuti široce využívá v přípravcích dentální hygieny, je přiměsí bonbonů a žvýkaček.

POUŽITÍ

- Při pečení cukroví použijte k dochucení namísto sušeného hřebíčku olej Hřebíček.
- Přidejte jednu kapku Hřebíčku do vody pro kořenitou chuť.

VAŘENÍ S OLEJEM HŘEBÍČEK

Esenciální oleje jsou ve srovnání se suchými ochucovadly, kořením nebo jinými aromatickými látkami velice silné, proto i jejich sebemenší množství dodá vašim pokrmům výraznou chuť. Při používání esenciálního oleje Hřebíček při vaření je nejlepší využít párátko – ponořte špičku čistého párátko do lahvičky s esenciálním olejem a zamíchejte párátkem v přísadách pokrmu. Po zamíchání párátkem pokrm ochutnejte, abyste zjistili, zda chcete přidat více oleje, nebo ne.

NÁVOD K POUŽITÍ

Pro dochucení pokrmů.

UPOZORNĚNÍ

Používejte pouze ředěné. Neužívejte více než jednu kapku denně. Uchovávejte mimo dosah dětí. Těhotné ženy nebo ošetřovaní pacienti by se měli poradit se svým lékařem. Zamezte styku s očima, vnitřkem uší, obličejem, citlivými místy na pokožce a se sliznicemi. V případě kontaktu s pokožkou rozřeďte hodně nosným olejem.

