

Máta klasnatá

Mentha spicata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

INFORMAČNÍ LIST O PRODUKTU



CPTG™

HLAVNÍ VÝHODY

- Sladké, mátové ochucení pokrmů.
- Přidejte k salátům, nápojům, dezertům, salátovým dresinkům a marinádám.
- Lze dobře kombinovat s oleji Levandule, Rozmarýn, Bazalka, Máta peprná a Eukalyptus.
- Mírnější volba pro případ, že je esenciální olej Máta peprná příliš silný.

POPIS PRODUKTU

Máta klasnatá je sladká, osvěžující bylina používaná po celém světě jako ochucovadlo. Pro svou mátovou chuť a podporu svěžího dechu se široce uplatňuje ve žvýkačkách, sladkostech a dentálních výrobcích. Máta klasnatá se výrazně liší od máty peprné, což z ní činí jemnější variantu pro ochucení pokrmů.

POUŽITÍ

- Přimíchejte kapku oleje Máta klasnatá do moučníků, nápojů, salátů nebo předkrmů.
- Vytvořte si vlastní osvěžující mátovou limonádu smícháním citronové šťávy, vody, cukru a esenciálního kapky oleje Máta klasnatá.
- Dejte svému oblíbenému receptu na čokoládové sušenky nový nádech přidáním jedné kapky oleje Máta klasnatá do těsta.

VAŘENÍ S OLEJEM MÁTA KLASNATÁ

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 Máta klasnatá při vaření a pečení je nejlepší využít párátka – ponořte špičku čistého párátka do lahvičky s esenciálním olejem a zamíchejte párátkem v přísadách pokrmu. Po zamíchání párátkem v misce pokrm ochutnejte, abyste zjistili, zda byste měli přidat více oleje.

NÁVOD K POUŽITÍ

Pro dochucení pokrmů.

UPOZORNĚNÍ

Používejte pouze ředěné. Neužívejte více než jednu kapku denně. Uchovávejte mimo dosah dětí. Zamezte styku s očima a sliznicemi.

