

Turmeric (Kurkuma)

Curcuma longa 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

INFORMAČNÍ LIST O PRODUKTU



CPTG™

HLAVNÍ VÝHODY

- Kurkuma přidává pikantním pokrmům výraznou chuť.
- Dodá vašim oblíbeným teplým nápojům kořeněnou a pepřnou chuť.
- Vůně oleje Kurkuma vytváří emocionálně povznášející prostředí.

POPIS PRODUKTU

Kurkumovník je aromatická rostlina z čeledi zázvorníkovitých, která se po staletí používá v Číně, Indii a na Srí Lance. Kurkuma má hřejivé, pikantní aroma a působí jako skvělý koktejl chutí, kterým obohatíte své oblíbené pikantní pokrmy. Může být také emocionálně povznášející a stimulovat náladu.

POUŽITÍ

- Vytvořte si svůj vlastní kurkumový čaj smícháním kokosového mléka, vody, medu, čaje a jedné až dvou kapek esenciálního oleje Kurkuma.
- Přidejte esenciální olej Kurkuma do míchaných vajec nebo frittat, obyčejné rýže nebo polévek pro dosažení jemně kořeněné a pepřné chuti.
- Při používání esenciálního oleje Kurkuma při vaření je nejlepší zprvu využít párátka – ponořte jednoduše špičku párátka do lahvičky s esenciálním olejem, zamíchejte párátkem v přísadách, ochutnejte a opakujte, dokud nebude přidáné množství dostačující.

KURKUMA, POMOCNÍK ŠÉFKUCHAŘE!

Využijte jemnou kořeněnou a pepřnou chuť oleje Kurkuma přidáním jedné nebo dvou kapek do míchaných vajec, frittat, obyčejné rýže nebo polévek. Pepřné příchuti dosáhnete také přidáním do smažené zeleniny. Jaký je přidáný bonus při vaření s olejem Kurkuma? Umožní vám využít další přínosy oleje Kurkuma!

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.

