

Cardamom

Elettaria cardamomum 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATIONSSIDE



CPTG™

PRIMÆRE FORDELE

- Den er kendt som en af de mest smagfulde æteriske olier.
- Olien er en alsidig smagskomponent, der anvendes i hele verden til salte retter, almindeligt brugt i frøform til at åbenbare olien og den kraftige aroma.
- Kølig, mynteagtig og urteagtig smag, der er ideel til supper, salater og til at krydre salte retter med.

PRODUKTBESKRIVELSE

Kardemomme stammer fra det sydøstlige Asien og tilføjes traditionelt til indisk slik og te for sin kølige, mynteagtige aroma og smag. Tilføj den til brød, smoothies, kød og salater for at fremhæve smag. Kardemomme værdsættes som krydderi i hele verden og som æterisk olie kan den også være gavnlige på mange andre måder.

ANVENDELSER

- Tilføj kardemomme til brød, smoothies, kød og salater for at fremhæve fødevareromaer.
- Brug kardemomme-olie i stedet for kardemommefrø til at fremhæve smagen i mange salte opskrifter.

BRUGSANVISNING

Som madaroma.

ADVARSLER

Anvend kun fortyndet. Tag ikke mere end en dråbe om dagen. Opbevares utilgængeligt for børn. Undgå kontakt med øjne og slimhinder.

