

Clove (Nellike)

Eugenia caryophyllata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATIONSSIDE



CPTG™

PRIMÆRE FORDELE

- Nellike er alment anerkendt som stødt husholdningskrydderi, men kan også bruges uden for køkkenet med dets unikke og kraftfulde egenskaber.
- Dets varme og krydrede kendetegn gør den æteriske nellikeolie ideel at indarbejde i vinterens opskrifter.
- Det bruges ofte i desserter pga. sin opkvikkende smag og aromatiske duft, fx. i sukkerkager.

PRODUKTBESKRIVELSE

Fordelene og brugen af nellike går helt tilbage til det gamle Kina og Indien. Som krydderi i madlavning giver nellike en krydret smag til enhver ret eller dessert. Nellike er også blevet brugt i årevis i tandlægemidler, slik og tyggegummi for dets smag.

ANVENDELSER

- Brug nellike til at smage bagte forkælelser til med i stedet for at bruge tørret nellike.
- Tilføj to dråber nellike til vand for en krydret smag.

MADLAVNING MED NELLIKE

Æteriske olier er meget kraftfulde sammenlignet med tørrede krydderier eller andre smagsgivere, så selv den mindste mængde kan tilføje rigtig megen smag til din ret. Når du bruger nellike til madlavning, er det bedst at bruge tandstik-metoden – dyp toppen af en ren tandstik i flasken med æterisk olie, og rør tandstikken sammen med dine ingredienser. Efter du har rørt tandstikken rundt i en ret, så smag på maden for at se, om du vil tilføje mere olie eller ej.

BRUGSANVISNING

Som madaroma.

ADVARSLER

Anvend kun fortyndet. Tag ikke mere end en dråbe om dagen. Opbevares utilgængeligt for børn. Hvis du er gravid eller er i medicinsk behandling, skal du konsultere din læge. Undgå kontakt med øjne, indre ører, ansigt, sensitive områder og slimhinder. I tilfælde af kontakt med huden fortyndes med rigelige mængder bærerolie.

