

Spearmint

Mentha spicata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATIONSSIDE



CPTG™

PRIMÆRE FORDELE

- Sød, mynteagtig smagsaroma.
- Tilsæt den i salater, drikkevarer, desserter, salatdressinger og marinader.
- Er god at blande med lavendel, rosmarin, basilikum, pebermynte og eukalyptus.
- En mildere mulighed til når æterisk pebermynte-olier er lidt for stærk.

PRODUKTBESKRIVELSE

Grøn mynte er en sød, forfriskende krydderurt, der bruges i hele verden til at give smag. Den er bredt anvendt i tyggegummi, slik og produkter til tænderne på grund af dens mintsma og for at fremme frisk ånde. Grøn mynte er meget anderledes end pebermynte og er et mildere alternativ til madretter. I madlavning anvendes grøn mynte ofte i salater, drikkevarer og desserter, men den kan også bruges i hjemmelavede salatdressinger og til at marinere kød med.

ANVENDELSER

- Tilsæt en dråbe grøn mynteolie til desserter, drikkevarer, salater eller forretter.
- Lav din egen forfriskende myntelemnade ved at blande pressede citroner, vand, sukker og en dråbe æterisk grøn mynteolie.
- Giv et nyt twist til dine favoritopskrift på chokolade-cookies ved at tilføje en dråbe grøn mynte til dejen.

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.

