

# Turmeric (Gurkemeje)

Curcuma longa 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATIONSSIDE



CPTG™

## PRIMÆRE FORDELE

- Gurkemeje giver et smagsspark til salte retter.
- Tilføjer en krydret, peberagtig smag til dine varme favoritdrikkevarer.
- Gurkemejes aroma giver et følelsesmæssigt opløftende miljø.

## PRODUKTBESKRIVELSE

Gurkemeje er en aromatisk plante i ingefær-familien, som er blevet brugt i århundrede i Kina, Indien og Sri Lanka. Gurkemeje har en varm, krydret smag, der fungerer som en fantastisk smagsgiver til dine favoritmåltider. Den kan også være følelsesmæssigt opløftende og stimulere humøret.

## ANVENDELSER

- Lav din egen gurkemeje-te ved at blande kokosmælk, vand, honning, te og en til to dråber æterisk gurkemeje-olie.
- Tilføj æterisk gurkemeje-olie til røræg eller frittatas, kogte ris eller supper for en mild krydret og peberlignende smag.
- Når du bruger æterisk gurkemeje-olie til madlavning, er det en god idé at bruge tandstik-metoden – dyp en tandstik i flasken med æterisk olie, rør den i maden, smag og gentag, indtil du har tilsat den ønskede mængde.

## GURKEMEJE, KOKKENS LEDSAGER!

Drag fordel af den midle krydrede og peberagtige smag af gurkemeje ved at tilføje en dråbe eller to til røræg eller frittatas, kogte ris eller suppe. Du kan også tilføje den til stegte grønsager for en pebersmag. Den ekstra bonus ved at lave mad med gurkemeje-olie? Det giver dig også muligheden for at høste alle de andre fordele ved gurkemeje!

## 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.

