

Cardamom (kardemoniõli)

Elettaria cardamomum 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TOOTE INFOLEHT



CPTG™

PEAMISED KASUTEGURID

- Seda peetakse üheks kõige tugevama maitsega eeterlikuks õliks.
- Mitmekülgset maitsetaime kasutatakse kogu maailmas purustatud seemnete kujul, et õli ja tugev lõhn paremini esile tuleksid.
- Jahutat mündine aroom ja ürdine maitse sobivad suppidesse, salatitesse ja soolastesse kastmetesse.

TOOTEKIRJELDUS

Kagu-Aasiast pärit jahutava mündise aroomi ja maitsega kardemon on India traditsiooniliste maiuste ja teede maitsestaja. Seda võib maitsestamiseks lisada saiale, smuutile, lihale ja salatile. Kogu maailmas vürtsina hinnatud kardemoni eeterlik õli on mitmeti kasulik.

KASUTUSALAD

- Cardamomi (kardemoniõli) võib maitsestamiseks lisada saiale, smuutile, lihale ja salatile.
- Kasutage Cardamomi (kardemoniõli) kardemoniseemnete asemel toidu maitsestamiseks.

KASUTUSJUHISED

Toidu maitsestamiseks.

HOIATUSED

Kasutage ainult lahjendatuna. Ärge kasutage rohkem kui üks tilk päevas. Hoida lastele kättesaamatus kohas. Vältige silma ja limaskestadele sattumist.

