

# Spearmint (Rohemünt)

*Mentha spicata* 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TOOTE INFOLEHT



CPTG™

## PEAMISED KASUTEGURID

- Magus mündine maitseaine.
- Lisage salatitesse, jookidesse, magustoidudesse, salatikastmetesse ja marinaadidesse.
- Sobib segamiseks Lavenderi (lavendliõli), Rosemary (rosmariiniõli), Basili (basiilikuõli), Pepperminti (piparmündiõli) ja Eucalyptusega (eukalüptiõli).
- Mahedam variant, kui Pepperminti (piparmündi) eeterlik õli tundub pisut liiga kange.

## TOOTEKIRJELDUS

Rohemünt on magus värskendav ürt, mida kasutatakse laialdaselt maitsetaimena. Mõnusa mündimaitse pärast lisatakse seda närimiskummile, maiustustele ja suuhügieenitoodetele, et värskendada hingeõhku. Rohemündiõli erineb piparmündiõlist oluliselt ja on toidule lisatuna mahedam.

## KASUTUSALAD

- Lisage tilk Spearminti (rohemündi) õli magustoidule, joogile, salatile või suupistetele.
- Valmistage ise värskendav mündilimonaad: segage kokku sidrunimahl, vesi, suhkur ja tilk Spearminti (rohemündi) eeterlikku õli.
- Andke tilga Spearmintiga (rohemündiõliga) oma lemmikule šokolaadiküpsisetaignale uus maitseüanss.

## SPEARMINT (ROHEMÜNDIÕLI) TOIDULAUAL

Eeterlikud õlid on kuivatatud maitsetaimede, vürtside ja muude maitseainetega võrreldes väga kanged, nii et juba väga väikesest kogusest piisab, et rooga maitsestada. Kui soovite Spearminti (rohemündiõli) toidule või küpsistele lisada, võtke appi hambatik: pistke puhta hambatiku ots õlipudelisse ja seejärel segage sellega toitu. Kui olete hambatikuga roa sees mõned ringid teinud, maitseke, kas sellesse oleks veel õli vaja.

## KASUTUSJUHISED

Toidu maitsestamiseks.

## HOIATUSED

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

