

Tangerine (Tangeriiniõli)

Citrus reticulata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TOOTE INFOLEHT



CPTG™

PEAMISED KASUTEGURID

- Tangerine'i (tangeriiniõli) magus maitse annab särtsu mitmesugustele küpsetistele.
- Sobib hästi kokku soojade vürtsikate õlidega, näiteks Cinnamon Barki (kaneeliõli) ja Clove'iga (nelgiõliga).
- Terava maitsega Tangerine (tangeriiniõli) sobib mis tahes retsepti, kus peab kasutama tsitruselisi.

TOOTEKIRJELDUS

Tangeriini on pikka aega kasutatud Hiina kultuuris. Limoneenisaldusest tulev teravmagus lõhn ühtaegu rahustab ja parandab meeleolu. Populaarne ja hea maitsega lisandus magustoitudele ja jookidele kookidest puuviljasmuutideni – Tangerine (tangeriiniõli) annab mõnusa maitseüansi igale tsitrusetilju sisaldavale retseptile. Proovige meeleolu parandamiseks lisada Tangerine'i (tangeriini) eeterlikku õli teele või limonaadile.

KASUTUSALAD

- Lisage lemmikmagustoitudele, kookidele, küpsisetaignale ja muule kahe-kolme tilga tangeriiniõliga tsitruselihõngu!
- Soojadel suvekuudel valmistage Tangerine'ist (tangeriiniõlist) ja limonaadist tsitruselahjäääd.
- Värskendava joogi jaoks lisage üks-kaks tilka õli veele, smuutile, teele või limonaadile.

KASUTUSJUHISED

Toidu maitsestamiseks.

HOIATUSED

Kasutage ainult lahjendatuna. Ärge kasutage rohkem kui üks tilk päevas. Hoida lastele kättesaamatus kohas. Kui olete rase või saate ravi, pidage esmalt nõu arstiga. Vältige silma, sisekõrva, näkku, tundlikesse nahapiirkondadesse ja limaskestadele sattumist. Nahale sattumisel vältige UV-kiirgust ja päikesevalgust vähemalt 12 tundi.

