

# Turmeric (Kurkum)

Curcuma longa 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TOOTE INFOLEHT



CPTG™

## PEAMISED KASUTEGURID

- Turmerici (kurkumi) õli lisab soolastele roogadele vürtsi.
- Annab kuumale joogile vürtsika ja piprase maitsenüansi.
- Turmerici (kurkumi) õli aroom tekitab tuju tõstva õhustiku.

## TOOTEKIRJELDUS

Harilik kollajuur on aromaadne taim ingveriliste sugukonnast. Hiinas, Indias ja Sri Lankal on seda kasutatud sajandeid. Taimest saadav Turmerici (kurkumi) õli on sooja vürtsika maitsega, lisades teie lemmikutele soolastele toitudele särtsu. Õli võib tõsta tuju ja virgutada enesetunnet.

## KASUTUSALAD

- Kookospiimast, veest, meest, teest ja ühest-kahest tilgast Turmerici (kurkumi) eeterlikust õlist saate kurkumitee.
- Lisage Turmerici (kurkumi) eeterlikku õli munapudrule või omeletile, riisile või supile, kui soovite anda neile kergelt vürtsikat ja piprast maitset.
- Kui soovite Turmerici (kurkumi) eeterlikku õli toidule lisada, võtke kõigepealt appi hambatikku: pistke puhta hambaorgi ots eeterliku õli pudelisse ja seejärel segage sellega toitu. Maitske ja korrake, kuni olete saavutanud sobiva maitse.

## KOKA PARIM SÕBER TURMERIC (KURKUM)!

Kasutage paari tilga Turmerici (kurkumi) õli kergelt vürtsikat ja piprast maitset näiteks munapudru või omeleti, riisi või supi maitsestamiseks. Sellega saate enda piprase maitse praetud köögiviljadele. Mis kasu Turmerici (kurkumi) õlist toidus on? Lisaks maitsele saate nautida Turmerici (kurkumi) õli muid kasulikke omadusi.

## KASUTUSJUHISED

Toidu maitsestamiseks.

## HOIATUSED

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

