

Mischung für die mexikanische Küche

15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATIONSEITE



CPTG™

Inhaltsstoffe: Avocadoöl, Aroma: Ätherische Öle, Ätherische Öle Lime (Limette), Cumin (Kreuzkümmel), Black Pepper (Schwarzer Pfeffer), Cilantro (Korianderkraut) und Marjoram (Majoran).

HAUPTNUTZEN

- Der ideale Begleiter in Ihrer Küche!
- Macht jedes Gericht im Nu zur Geschmacksexplosion.
- Wird am besten im Gewürzschrank aufbewahrt, wo es schnell zur Hand ist!

PRODUKTBESCHREIBUNG

Mit der Mischung für die mexikanische Küche machen Sie jedem Sternekoch Konkurrenz! Diese Zusammensetzung aus den ätherischen Ölen Lime (Limette), Cumin (Kreuzkümmel), Black Pepper (Schwarzer Pfeffer), Cilantro (Korianderkraut) und Marjoram (Majoran) ist wie gemacht für Salsas, Fajitas, Guacamole, Taco-Füllungen und vieles mehr! Am besten vor dem Servieren einige Tropfen zum Abrunden ergänzen! Auf der Grundlage von Avocadoöl.

ANWENDUNG

Als Lebensmittelaroma. 5–10 Tropfen zu Saucen, Dips oder Marinaden geben.

HINWEISE ZUR SICHEREN ANWENDUNG

Nur verdünnt verwenden. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Nach Hautkontakt mindestens 12 Stunden lang Sonnenlicht und UV-Strahlung meiden. Für Kinder und Schwangere ungeeignet.

Dicht verschlossen halten und an einem kühlen Ort aufbewahren.

