

# Turmeric (Kurkuma)

Curcuma longa 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATIONSEITE



CPTG™

## HAUPTNUTZEN FÜR DAS WOHLBEFINDEN

- Turmeric (Kurkuma) verleiht herzhaften Gerichten einen noch intensiveren Geschmack.
- Gibt Ihren Lieblingsheißgetränken eine würzige und pfeffrige Geschmacksnote.
- Das Aroma von Turmeric (Kurkuma) wirkt stimmungsaufhellend.

## PRODUKTBESCHREIBUNG

Kurkuma ist eine Aromapflanze aus der Familie der Ingwergewächse und wird seit Jahrhunderten in China, Indien und Sri Lanka verwendet. Kurkuma hat einen warmen, würzigen Geschmack, der sich hervorragend eignet, um Ihren herzhaften Lieblingsgerichten den ganz besonderen Geschmackskick zu geben. Sie kann außerdem emotional aufbauend und stimmungsaufhellend wirken.

## ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

- Stellen Sie Ihren eigenen Kurkumatee her, indem Sie Kokosmilch, Wasser, Honig, Tee und ein bis zwei Tropfen Turmeric (Kurkuma) mischen.
- Geben Sie ätherisches Öl Turmeric (Kurkuma) zu Rührei oder Frittata, schlichtem Reis oder Suppen für ein leicht würziges und pfeffriges Aroma.
- Wenn Sie das ätherische Öl Turmeric (Kurkuma) beim Kochen verwenden, beginnen Sie am besten mit der Zahnstochermethode: Einfach einen Zahnstocher in das Ölfäschchen tauchen, in Ihr Gericht einrühren, abschmecken und so oft wiederholen, bis die gewünschte Intensität erreicht ist.

## ANWENDUNGSHINWEISE

Als Lebensmittelaroma.

## HINWEISE ZUR SICHEREN ANWENDUNG

Nur verdünnt verwenden. Nicht mehr als einen Tropfen pro Tag verwenden. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Von Augen und Schleimhäuten fernhalten.

