

Cardamomo

Elettaria cardamomum 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PÁGINA DE INFORMACIÓN DEL PRODUCTO



CPTG™

PRINCIPALES BENEFICIOS

- Se considera uno de los aceites esenciales más sabrosos.
- Es un versátil componente aromatizante ampliamente utilizado en todo el mundo en platos salados, comúnmente triturado en forma de semilla para exponer el aceite y su potente aroma.
- El aroma mentolado refrescante y el sabor herbáceo son ideales para sopas, ensaladas y condimentos para recetas saladas.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Originario del sudeste asiático, el cardamomo se añade a los dulces y té tradicionales de la India por su aroma y sabor frescos y mentolados. Se añade al pan, los batidos, las carnes y las ensaladas para realzar el sabor. Valorado en todo el mundo como especia, el cardamomo es un aceite esencial que también puede resultar beneficioso de muchas otras maneras.

USOS

- Añadir Cardamomo al pan, los batidos, las carnes y las ensaladas para realzar el sabor de la comida.
- Usar aceite de Cardamomo en lugar de semillas de Cardamomo para realzar el sabor de muchas recetas sabrosas.

INSTRUCCIONES DE USO

Para condimentar comidas.

PRECAUCIONES

Utilizar exclusivamente diluido. No tomar más de una gota al día. Mantener fuera del alcance de los niños. Evitar el contacto con los ojos y las mucosas.

