

Clavo

Eugenia caryophyllata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PÁGINA DE INFORMACIÓN
DEL PRODUCTO



CPTG™

PRINCIPALES BENEFICIOS

- Comúnmente reconocido como una especia casera molida, el aceite esencial Clavo también puede utilizarse fuera de la cocina gracias a sus propiedades únicas y poderosas.
- Sus características cálidas y picantes hacen que el aceite esencial de Clavo sea ideal para incorporar en recetas de temporada.
- Se utiliza con frecuencia en postres por su sabor vigorizante y su fragancia aromática, como las galletas de azúcar.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Los beneficios y usos del clavo se remontan a la antigua China y a la India. Como especia de cocina, el clavo añade un sabor picante a cualquier plato o postre. Clavo también se usa ampliamente en preparaciones dentales, caramelos y chicles por su sabor.

USOS

- Usa el aceite esencial Clavo al gusto para cocinar manjares, en lugar de clavo seco.
- Añade una gota de Clavo al agua para un sabor especiado.

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. Si estás embarazada o bajo supervisión médica, consulta con tu profesional de la salud. Evitar el contacto con los ojos, los oídos internos, la cara, las zonas sensibles y las mucosas. En caso de contacto con la piel, diluir generosamente con un aceite portador.

