

Jengibre

Zingiber officinale 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PÁGINA DE INFORMACIÓN DEL PRODUCTO



CPTG™

PRINCIPALES BENEFICIOS

- Es una especia de cocina popular utilizada en muchos platos de todo el mundo y conocida por su aroma cálido y terroso.
- Usar como sustituto del jengibre seco o fresco en dulces como el pan de jengibre y las galletas de jengibre.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El aceite esencial de jengibre de dōTERRA, procedente de Madagascar, se obtiene del rizoma fresco, es decir, del tallo subterráneo de una planta que brota del sistema radicular de la planta del jengibre. El jengibre, un ingrediente destacado en muchos platos asiáticos, tiene un sabor picante y fragante cuando se utiliza como especia de cocina. En la tradición occidental, el jengibre se usa más a menudo en dulces como el pan de jengibre y las galletas de jengibre.

USOS

- Usar una gota en lugar del jengibre entero en recetas dulces y saladas.
- El aceite de Jengibre es muy útil para productos horneados como el pan de plátano y las tartas.

COCINA CON JENGIBRE

Se necesita mucha menos cantidad de aceite esencial que de condimentos secos, especias u otros agentes aromatizantes para dar sabor a los alimentos. Los aceites esenciales son muy potentes en comparación con los condimentos secos, las especias u otros agentes aromatizantes, por lo que incluso una cantidad mínima puede darle un gran toque de sabor a tu plato. Cuando utilices Jengibre en la cocina, es mejor utilizar el método del palillo de dientes: sumergir la punta de un palillo de dientes limpio en el frasco del aceite esencial y revolver el palillo de dientes entre los ingredientes. Tras haber revuelto el palillo de dientes en el plato, prueba el plato para ver si es necesario añadir más aceite o no, según tu gusto.

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.

