

# Cardamome

*Elettaria cardamomum* 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FICHE D'INFORMATION PRODUIT



CPTG™

## PRINCIPAUX BIENFAITS

- Reconnue comme l'une des huiles essentielles les plus parfumées.
- Un ingrédient d'assaisonnement polyvalent largement utilisé dans le monde dans les plats salés, généralement concassé sous forme de graine pour révéler l'huile essentielle et son arôme puissant.
- Arôme rafraîchissant et mentholé et saveur herbacée. La Cardamome est idéale dans les soupes, les salades et les assaisonnements de recettes salées.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Originaire du sud-est asiatique, la cardamome agrémente les desserts et thés traditionnels indiens pour son arôme et son goût rafraîchissant et mentholé. Utilisez-la dans le pain, les smoothies, les viandes et les salades pour en sublimer le goût. Épice très appréciée dans le monde entier, la Cardamome est une huile essentielle intéressante pour de nombreuses autres applications.

## UTILISATIONS

- Ajoutez de la Cardamome au pain, aux smoothies, aux viandes et aux salades pour sublimer le goût des aliments.
- Utilisez de l'huile essentielle de Cardamome à la place des graines pour sublimer le goût de nombreuses recettes salées.

## CONSEILS D'UTILISATION

Pour parfumer les plats.

## PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Possibilité de sensibilité cutanée. Conserver hors de portée des enfants. Si vous êtes enceinte, si vous allaitez ou sous surveillance médicale, veuillez consulter votre médecin. Éviter le contact avec les yeux et la muqueuse.

