

Mélange cuisine mexicaine

Cuisine Blend 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FICHE D'INFORMATION PRODUIT



CPTG™

Ingrédients: Huile d'avocat, arômes (huiles essentielles de Citron vert, Cumin, Poivre noir, Coriandre (feuilles), Marjolaine)

PRINCIPAUX BIENFAITS

- L'allié idéal en cuisine
- Faites de chaque plat une explosion de saveurs
- Conservez-le dans votre placard à épices pour l'avoir toujours à portée de main !

DESCRIPTION DU PRODUIT

Relevez n'importe quel plat avec le mélange cuisine mexicaine ! Ce mélange d'huiles essentielles de Citron vert, Cumin, Poivre noir, Coriandre (feuilles) et Marjolaine est idéal pour les sauces mexicaines, les fajitas, le guacamole, les garnitures de tacos et bien plus ! À utiliser plutôt comme huile de finition. Ajoutez-en simplement quelques gouttes avant de servir ! A base d'huile d'avocat

CONSEILS D'UTILISATION

Pour parfumer les plats. Ajoutez-en 5 à 10 gouttes aux sauces, dips ou marinades

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Utilisez en dilution uniquement. Conserver hors de portée des enfants. En cas de contact avec la peau, évitez les rayons UV ou la lumière directe du soleil pendant au moins 12 heures. Ne convient pas aux enfants ni aux femmes enceintes.

Conserver le récipient hermétiquement fermé et stocker dans un endroit frais.

