

Mandarine

Citrus reticulata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FICHE D'INFORMATION PRODUIT



- Son doux parfum peut ajouter une note acidulée à un grand nombre de pâtisseries.
- S'associe bien avec les huiles essentielles chaleureuses et épicées telles que l'Écorce de Cannelle de Ceylan ou le Clou de girofle.
- Son goût rafraîchissant apporte une note acidulée à n'importe quelle recette à base d'agrumes.

DESCRIPTION DU PRODUIT

La mandarine est ancrée dans la culture chinoise depuis très longtemps. Grâce à sa teneur en limonène et son arôme sucré et acidulé, la mandarine stimule et calme simultanément. Touche savoureuse généralement appréciée dans les desserts et les boissons - des gâteaux aux smoothies fruités - la mandarine apporte une note acidulée à n'importe quelle recette à base d'agrumes. Ajoutez de l'huile essentielle de Mandarine dans le thé ou la citronnade pour une touche stimulante !

UTILISATIONS

- Apportez une saveur acidulée à vos desserts préférés en ajoutant 2 à 3 gouttes d'huile essentielle de Mandarine, notamment dans les gâteaux et la pâte à cookies !
- Durant les chauds mois d'été, fabriquez vos propres glaces à l'eau aux agrumes avec de l'huile essentielle de Mandarine et de la citronnade.
- Versez-en 1 à 2 gouttes dans l'eau, les smoothies, le thé ou la citronnade pour obtenir une boisson rafraîchissante.

CONSEILS D'UTILISATION

Pour parfumer les plats.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Utilisez en dilution uniquement. Ne pas dépasser la dose recommandée d'une goutte par jour. Conserver hors de portée des enfants. Si vous êtes enceinte ou sous surveillance médicale, veuillez consulter votre médecin. Évitez le contact avec les yeux, l'oreille interne, le visage, les zones sensibles et la muqueuse. En cas de contact avec la peau, évitez les rayons UV ou la lumière directe du soleil pendant au moins 12 heures.

