

# Chiodi di Garofano

*Eugenia caryophyllata* 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FOGLIO INFORMATIVO PRODOTTO



CPTG™

## BENEFICI PRINCIPALI

- Comunemente noti sotto forma di spezia macinata, i chiodi di garofano possono essere utilizzati al di fuori della cucina grazie alle loro proprietà uniche e potenti.
- Le sue caratteristiche calde e speziate rendono l'olio essenziale di Chiodi di garofano ideale da aggiungere alle ricette di stagione.
- Spesso impiegati nella preparazione di dolci e biscotti per il loro gusto intenso e aromatico.

## DESCRIZIONE

I benefici e gli utilizzi dei chiodi di garofano risalgono all'antica Cina e India. Utilizzati in cucina, i chiodi di garofano donano un tocco speziato a ogni pietanza dolce o salata. Dato il loro sapore, i chiodi di garofano sono anche comunemente impiegati nelle preparazioni dentali e nella produzione di gomme e caramelle.

## INDICAZIONI

- Invece di utilizzare i chiodi di garofano secchi, aggiungi l'olio di Chiodi di garofano per le preparazioni da forno.
- Aggiungete all'acqua una goccia di olio essenziale di Chiodi di garofano per ottenere un sapore piccante.

## MODO D'USO

Esalta il sapore dei cibi.

## PRECAUZIONI

Utilizzare solo diluito. Non assumere più di una goccia al giorno. Tenere lontano dalla portata dei bambini. In caso di gravidanza o problemi di salute, consultare il proprio medico. Evitare il contatto con gli occhi, l'interno delle orecchie, il viso, le zone sensibili e le mucose. In caso di contatto con la pelle, diluire abbondantemente con un olio vettore.

