

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.

