

# Zenzero

Zingiber officinale 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FOGLIO INFORMATIVO PRODOTTO



CPTG™

## BENEFICI PRINCIPALI

- Una rinomata spezia utilizzata in molte pietanze da ogni parte del mondo per il suo aroma caldo e terroso.
- Usa l'olio di Zenzero al posto dello zenzero secco o fresco per preparare dolci e biscotti.

## DESCRIZIONE

Reperito in Madagascar, l'olio essenziale di Zenzero di dōTERRA si ricava dal rizoma fresco della pianta di zenzero, il fusto sotterraneo da cui si sviluppa l'apparato radicale. Molto diffuso in numerose ricette asiatiche, lo zenzero ha un gusto piccante e aromatico se utilizzato come spezia in cucina. Nelle culture occidentali, lo zenzero è più spesso impiegato nella preparazione di dolci come il pan di zenzero e i biscotti.

## INDICAZIONI

- Usa una goccia al posto dello zenzero intero nelle ricette dolci e salate.
- L'olio di Zenzero è molto utile nelle preparazioni da forno come torte dolci e salate.

## 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. Evitare il contatto con gli occhi e le mucose.

