

Miscela cucina messicana

15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FOGLIO INFORMATIVO PRODOTTO



CPTG™

Ingredienti: Olio di avocado, aromi (oli essenziali di Lime, Cumino, Pepe nero, Cilantro Maggiorana).

DESCRIZIONE

Dai una nuova dimensione alle tue ricette con la Miscela cucina messicana! Questa miscela di oli essenziali di Lime, Cumino, Pepe nero, Cilantro e Maggiorana è ideale da aggiungere a salse, fajitas, guacamole, ripieno per tacos e molto altro! Ottimo se usato come olio di finitura, basta aggiungerne alcune gocce prima di servire! Con una base di olio di avocado.

MODO D'USO

Esalta il sapore dei cibi. Aggiungi da 5 a 10 gocce a salse, condimenti e marinare.

PRECAUZIONI

Utilizzare solo diluito. Tenere lontano dalla portata dei bambini. In caso di contatto con la pelle, evitare l'esposizione al sole o ai raggi UV per almeno 12 ore. Non adatto ai bambini e alle donne incinte. Richiudere bene dopo l'uso e conservare in un luogo fresco.

BENEFICI PRINCIPALI

- L'alleato perfetto in cucina.
- Aggiunge facilmente una sferzata di gusto a ogni pietanza.
- Tienilo in dispensa per averlo sempre a portata di mano!

