

Curcuma

Curcuma longa 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FOGLIO INFORMATIVO PRODOTTO



CPTG™

BENEFICI PRINCIPALI

- La Curcuma dona un tocco di sapore alle pietanze salate.
- Aggiunge un gusto speziato e pepato alle bevande calde.
- L'aroma della Curcuma crea un ambiente che risolve l'umore.

DESCRIZIONE

La curcuma è una pianta aromatica della famiglia dello zenzero che è utilizzata da secoli in Cina, India e Sri Lanka. La curcuma ha un gusto caldo e speziato che dona un'esplosione di sapore ad ogni pietanza. Ha inoltre un effetto stimolante per l'umore e le emozioni.

INDICAZIONI

- Prepara un tè alla curcuma mescolando latte di cocco, acqua, miele, tè e una o due gocce di olio essenziale di Curcuma.
- Aggiungi l'olio essenziale di Curcuma alle uova strapazzate, alle frittate, al riso in bianco o alle minestre per un gusto lievemente speziato e pepato.
- Per usare l'olio essenziale di Curcuma in cucina, inizia con il metodo dello stuzzicadenti: immergi lo stuzzicadenti nel flacone di olio essenziale, passalo poi tra gli ingredienti, assaggia e ripeti l'operazione finché non avrai aggiunto la quantità desiderata.

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.

