

# 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.

