

Cardamom

Elettaria cardamomum 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUCT INFORMATIE PAGINA



CPTG™

VOORNAAMSTE VOORDELEN

- Wordt beschouwd als een van de meest smaakvolle essentiële oliën.
- Een veelzijdig aromatiserend bestanddeel dat over de hele wereld veel gebruikt wordt in hartige gerechten, vaak geplet in de vorm van zaden om de olie en het krachtige aroma bloot te leggen.
- Koel, muntachtig aroma en kruidige smaak, ideaal voor soepen, salades en kruiden voor hartige recepten.

PRODUCTBESCHRIJVING

Kardemom komt oorspronkelijk uit Zuidoost-Azië en wordt toegevoegd aan traditionele Indiase snoepjes en thee om z'n koele, muntachtige aroma en smaak. Voeg toe aan brood, smoothies, vleesgerechten en salades voor extra smaak. Kardemom, wereldwijd gewaardeerd als specerij, is een essentiële olie die ook op vele andere manieren nuttig kan zijn.

TOEPASSINGEN

- Voeg Kardemom toe aan brood, smoothies, vleesgerechten en salades voor extra smaak.
- Gebruik Kardemom olie in plaats van kardemomzaad om vele hartige recepten extra smaak te geven.

CARDAMOM (KARDAMOM): DE PERFECTE BAKHULP

Klaar om je zelfgemaakte brood smaak te geven? Probeer eens een druppel kardemom essentiële olie toe te voegen aan je volgende brood! Dit exotische specerij zal een geheel nieuwe smaak geven aan oude familiefavorieten. Probeer voor een speciale traktatie kardemom eens toe te voegen aan zoete broden zoals bananenbrood! Jammie!

GEBRUIKSAANWIJZING

Als smaakversterker in voeding.

VOORZICHTIG

Alleen verdund gebruiken. Neem niet meer dan één druppel per dag in. Buiten bereik van kinderen bewaren. Niet in de buurt van ogen en slijmvliezen houden.

