

Clove (Kruidnagel)

Eugenia caryophyllata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUCT INFORMATIE PAGINA



CPTG™

VOORNAAMSTE VOORDELEN

- Kruidnagel wordt algemeen erkend als een gemalen huishoudelijk kruid en kan buiten de keuken worden gebruikt om zijn unieke en krachtige eigenschappen.
- De warme en kruidige eigenschappen maken kruidnagelolie ideaal om te verwerken in seizoensgebonden recepten.
- Wordt vaak gebruikt in desserts vanwege de verkwikkende smaak en aromatische geur.

PRODUCTBESCHRIJVING

De voordelen en gebruiken van kruidnagel gaan terug tot het oude China en India. Kruidnagel geeft als keukenspecerij een kruidige smaak aan elk gerecht of dessert. Kruidnagel wordt al jaren gebruikt in mondverzorgingsproducten, snoepgoed en kauwgom om z'n smaak en het mondreinigende vermogen. Bovendien geeft het belangrijkste chemische bestanddeel van kruidnagel, eugenol, het de mogelijkheid om zeer stimulerend en energiek te zijn wanneer het gebruikt wordt als een verwarmende massageolie.

TOEPASSINGEN

- Gebruik in plaats van droge kruidnagel, kruidnagel olie als smaakmaker in heerlijke baksels.
- Voeg twee druppels toe aan water voor een kruidige smaak.

KOKEN MET KRUIDNAGEL

Essentiële oliën zijn zeer krachtig in vergelijking met droge kruiden, specerijen of andere aroma's, dus zelfs de kleinste hoeveelheid kan een serieuze smaakboost aan jouw gerecht geven. Bij het gebruik van Kruidnagel in de keuken kun je het beste de tandenstokermethode gebruiken - doop de punt van een schone tandenstoker in het flesje met essentiële olie en roer de tandenstoker door de ingrediënten. Nadat je de tandenstoker in het gerecht hebt geroerd, doe je een smaaktest om te zien of je meer van de olie wilt toevoegen of niet.

GEBRUIKSAANWIJZING

Als smaakversterker in voeding.

VOORZICHTIG

Alleen verdund gebruiken. Niet meer dan één druppel per dag gebruiken. Buiten bereik van kinderen bewaren. Voorkom aanraking met ogen en slijmvliezen.

