

Ginger (Gember)

Zingiber officinale 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUCT INFORMATIE PAGINA



CPTG™

VOORNAAMSTE VOORDELEN

- Een populaire specerij voor in de keuken dat om z'n warme, aardse aroma wordt gebruikt in vele gerechten van over de hele wereld.
- Gebruik als vervanging voor gedroogde of verse gember in zoete snacks zoals peperkoek en gemberknopen.

PRODUCTBESCHRIJVING

De essentiële olie van dōTERRA gember, afkomstig uit Madagaskar, is afkomstig van de verse wortelstok van de gemberplant - de ondergrondse stengel van een plant die uit het wortelgestel schiet. Gember is een veelgebruikt ingrediënt in veel Aziatische gerechten en heeft een warme, geurige smaak wanneer het als keukenspecerij wordt gebruikt. In de westerse traditie wordt G=gember het meest gebruikt in zoete snacks zoals peperkoek en gemberknipsels.

TOEPASSINGEN

- Gebruik één druppel in plaats van hele gember in zoete en hartige recepten.
- Gemberolie is zeer handig voor gebakken gerechten zoals bananenbrood en -pasteien.

KOKEN MET GEMBER

Er is veel minder essentiële olie nodig om je eten smaak te geven dan met droge kruiden, specerijen of andere smaakstoffen. 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 gember 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

Uitsluitend verdund gebruiken en niet meer dan één druppel per dag. Buiten bereik van kinderen bewaren. Vermijd contact met ogen en slijmvlies..

