

Spearmint

Mentha spicata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUCT INFORMATIE PAGINA



CPTG™

VOORNAAMSTE VOORDELEN

- Zoete, muntachtige smaakmaker.
- Voeg toe aan salades, drankjes, desserts, saladedressings en marinades.
- Combineert goed met lavendel, rozemarijn, basilicum, pepermint en eucalyptus.
- Een mildere optie wanneer pepermint essentiële olie iets te sterk is.

PRODUCTBESCHRIJVING

Groene munt is een zoet, verfrissend kruid dat wereldwijd als smaakstof wordt gebruikt. Het wordt veel gebruikt in kauwgom, snoepjes en mondverzorgingsproducten om z'n muntachtige smaak en voor een frisse adem. Groene munt is heel anders dan pepermint. Het is milder van smaak en kan daarom heel goed in allerlei gerechten worden gebruikt. In de keuken wordt groene munt vaak gebruikt in salades, drankjes en desserts, maar het kan ook worden gebruikt in zelfgemaakte saladedressings of in vleesmarinades.

TOEPASSINGEN

- Voeg één druppel groene munt toe aan desserts, drankjes, salades of voorgerechten.
- Maak je eigen verfrissende muntlimonade door het mengen van citroenen, water, suiker en een druppel groene munt essentiële olie.
- Geef een nieuwe draai aan je favoriete chocoladekoekjesrecept door een druppel groene munt toe te voegen aan het deeg.

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 slijmvliezen.

