

Tangerine

Citrus reticulata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUCT INFORMATIE PAGINA



CPTG™

VOORNAAMSTE VOORDELEN

- De zoete smaak van tangerijn olie kan een pittige kick toevoegen aan een verscheidenheid aan gebakken producten.
- Combineert goed met warme en kruidige oliën zoals kaneelschors of kruidnagel.
- De verfrissende smaak maakt tangerijn een pittige toevoeging aan elk recept dat vraagt om citrusvruchten.

PRODUCTBESCHRIJVING

Tangerijn kent een lange geschiedenis in de Chinese cultuur. Door het citrusachtige karakter, met een zoet en pittig aroma, is Tangerijn verkwikkend en kalmerend tegelijkertijd. Tangerijn is een populaire, smaakvolle toevoeging aan desserts en drankjes - van cake tot fruitsmoothies - en kan in elk gerecht dat vraagt om citrusfruit worden gebruikt. Probeer eens tangerijn essentiële olie toe te voegen aan thee of limonade voor een verkwikkende twist!

TOEPASSINGEN

- Geef je favoriete desserts een citrusachtige smaak door 2-3 druppels toe te voegen aan taarten, koekjesdeeg en nog veel meer!
- Maak tijdens hete zomermaanden je eigen citrusijsjes met tangerineolie en limonade.
- Voeg 1-2 druppels toe aan water, smoothies, thee of limonade voor een verfrissend drankje.

GEBRUIKSAANWIJZING

Als smaakversterker in voeding.

VOORZICHTIG

Alleen verdund gebruiken. Neem niet meer dan één druppel per dag in. Buiten bereik van kinderen bewaren. Indien je zwanger bent of onder behandeling van een arts, raadpleeg dan eerst je arts. Vermijd contact met de ogen, binnenkant van de oren, gezicht, gevoelige gebieden en slijmvliezen. Vermijd zonlicht of UV-stralen tot tenminste 12 uur na het aanbrengen van het product.

