

Кардамон

Elettaria cardamomum 5 мл

dōTERRA™ | EUROPE

СТРАНИЦА ИНФОРМАЦИИ О ПРОДУКТЕ



CP™TG™

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Считается одним из самых ароматных эфирных масел.
- Это универсальная ароматическая добавка в форме измельченных семян, широко используемая во всем мире для приготовления пряных блюд — такой способ применения позволяет раскрыть свойства масла и насладиться его насыщенным ароматом.
- Охлаждающий, мятный, травянистый аромат прекрасно подойдет для супов, салатов, а также в качестве приправы к пряным блюдам.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Кардамон, произрастающий в Юго-Восточной Азии, часто добавляют в традиционные индийские сладости и чаи благодаря его охлаждающему мятному аромату и вкусу. Добавляйте в хлеб, смузи, мясные блюда и салаты, чтобы сделать их вкус более насыщенным. Эфирное масло кардамона, которое ценится во всем мире в качестве кулинарной приправы, может оказаться полезным и для других целей.

ПРИМЕНЕНИЕ

- Добавляйте кардамон в хлеб, смузи, мясные блюда и салаты, чтобы улучшить вкус блюд.
- используйте масло кардамона при приготовлении пряных блюд вместо семян кардамона, чтобы вкус стал еще более насыщенным.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Для придания блюдам особого аромата.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Используйте только в разбавленном виде. Не больше одной капли в день. Храните в недоступном для детей месте. Избегайте попадания в глаза и на слизистую оболочку.

