

Садовая мята

Mentha spicata 15 мл

dōTERRA™ | EUROPE

СТРАНИЦА ИНФОРМАЦИИ О ПРОДУКТЕ



CPTG™

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Придает блюдам сладкий мятный аромат.
- Добавляйте в салаты, напитки, десерты, заправки для салатов и маринады.
- Хорошо сочетается с маслами лаванды, розмарина, базилика, перечной мяты и эвкалипта.
- Более мягкая альтернатива эфирному маслу перечной мяты, если его аромат кажется вам слишком насыщенным.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Садовая мята — обладающая сладким освежающим ароматом трава, которую во всем мире используют как ароматную приправу. Она широко используется в жевательных резинках, сладостях и стоматологических продуктах благодаря своему мятному вкусу, а также для придания свежести дыханию. Садовая мята сильно отличается от перечной мяты и является более мягкой альтернативой для использования в качестве специи. В кулинарии садовую мяту часто добавляют в салаты, напитки и десерты, но ее также можно использовать в домашних заправках для салатов и маринаде для мяса.

ПРИМЕНЕНИЕ

- Добавляйте по капле масла садовой мяты в десерты, напитки, салаты или закуски.
- Приготовьте свой собственный мятный лимонад с освежающим ароматом, смешав сок нескольких лимонов, воду и добавив немного сахара и каплю эфирного масла садовой мяты.
- Чтобы по-новому взглянуть на ваши любимые рецепты печенья с шоколадной крошкой, добавьте в тесто одну каплю масла садовой мяты.

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.

