

Kardemumma

Elettaria cardamomum 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TUOTETIETOSIVU



CPTG™

ENSISIJAISET HYÖDYT

- Tunnetaan yhtenä kaikkein aromikkaimmista eteerisistä öljyistä.
- Eri puolilla maailmaa suolaisissa ruoissa käytetty monipuolinen aromiaine. Murskataan yleensä siemenistä, jotta öljy ja voimakas tuoksu pääsevät oikeuksiinsa.
- Viileän, minttuisen tuoksun ja yrttisen maun ansiosta sopii täydellisesti keittoihin, salaatteihin ja suolaisten ruokien mausteeksi.

TUOTEKUVAUS

Kaakkois-Aasiasta kotoisin olevaa kardemummaa käytetään perinteisissä intialaisissa makeisissa ja teessä sen viileän, minttuisen tuoksun ja maun vuoksi. Lisää leipiin, smoothieen, liharuokiin tai salaattiin makua antamaan. Kardemumma on maailmalla arvostettu mauste, jonka eteerinen öljy voi olla hyödyksi myös monella muulla tavalla.

KÄYTTÖ

- Lisää kardemummaa leipätaikinaan, smoothieen, liharuokiin ja salaattiin makua antamaan.
- Käytä kardemummaöljyä kardemummansiemmenten sijasta vahvistamaan erilaisten suolaisten ruokien makua.

KÄYTTÖOHJEET

Ruoan maustamiseen.

VAROITUKSET

Käytä vain laimennettuna. Nauti enintään yksi tippa päivässä. Pidä lasten ulottumattomissa. Älä päästä silmiin tai limakalvoille.

