

# Clove (Neilikka)

*Eugenia caryophyllata* 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TUOTETIETOSIVU



CPTG™

## ENSISIJAISET HYÖDYT

- Neilikka tunnetaan yleisemmin jauhettuna mausteena, mutta sitä voi käyttää myös keittiön ulkopuolella sen ainutlaatuisen ja voimakkaiden ominaisuuksien ansiosta.
- Sen lämpimät ja mausteiset ominaisuudet tekevät neilikan eteerisestä öljystä ihanteellisen mausteen.
- Sitä käytetään paljon jälkiruoissa, kuten esimerkiksi murotaikinan mausteena, sen virkistävän maun ja aromaattisen tuoksun vuoksi.

## TUOTEKUVAUS

Neilikan hyödylliset vaikutukset ja käyttötavat tunnettiin jo muinaisessa Kiinassa ja Intiassa. Mausteena käytettynä neilikka antaa mausteisen maun mihin tahansa ruokaan tai jälkiruokaan. Makunsa vuoksi neilikka on myös suosittu suunhoitotuotteiden, makeisten ja purukumien raaka-aine.

## KÄYTTÖ

- Käytä neilikan öljyä makusi mukaan kuivatun neilikan sijaan, kun leivot herkkuja.
- Lisää veteen tippa neilikkaa makua antamaan.

## NEILIKKA RUOANLAITOSSA

Eteeriset öljyt ovat todella voimakkaita kuivattuihin yrteihin ja mausteisiin tai muihin makuaineisiin verrattuna, joten jo pieninkin määrä voi tuoda paljon makua ruokaasi. Kun käytät neilikkaa ruoanlaitossa, on parasta käyttää hammastikkumenetelmää: kasta puhdas hammastikku öljypulloon ja sekoita eteerinen öljy hammastikulla ruokaan. Sekoitettuasi ruokaa hammastikulla tarkista maistamalla, haluatko lisätä öljyä lisää vai et.

## KÄYTTÖOHJEET

Ruoan maustamiseen.

## VAROITUKSET

Käytä vain laimennettua. Ota enintään yksi tippa päivässä. Pidä lasten ulottumattomissa. Jos olet raskaana tai lääkärin hoidossa, keskustele käytöstä lääkärin kanssa. Tuotetta ei saa joutua silmiin, korvien sisään, kasvoihin, herkille ihoalueille eikä limakalvoille. Jos ainetta joutuu iholle, huuhto hyvin perusöljyllä.

