

Inkivääri

Zingiber officinale 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TUOTETIETOSIVU



CPTG™

ENSISIJAISET HYÖDYT

- Suosittu mauste, jota käytetään eri puolilla maailmaa, ja joka tunnetaan sen lämpimästä, maanläheisestä aromista.
- Käytä kuivatun tai tuoreen inkiväärin tilalla piparkakuissa, inkiväärikekseissä ja muissa makeissa leivonnaisissa.

TUOTEKUVAUS

Madagaskarista peräisin oleva dōTERRAn eteerinen inkivääriöljy saadaan inkiväärikasvin tuoreesta juurakosta eli kasvin maanalaisesta varresta, josta juuret kasvavat. Inkivääri on monista aasialaisista ruokalajeista tuttu ainesosa, jonka maku on voimakas ja aromikas, kun sitä käytetään ruokamausteena. Länsimaissa inkivääriä käytetään lähinnä makeissa leivonnaisissa, kuten piparkakuissa ja inkiväärikekseissä.

KÄYTTÖ

- Käytä tippa inkivääriöljyä tuoreen inkiväärin asemesta makeissa ja suolaisissa resepteissä.
- Inkivääriöljy sopii erityisen hyvin banaanileipään, piiraisiin ja muihin leivonnaisiin.

INKIVÄÄRI RUOANLAITOSSA

Eteeristä öljyä kuluu ruoanlaitossa paljon vähemmän kuin kuivattuja yrttejä, mausteita tai muita makuaineita. Eteeriset öljyt ovat todella voimakkaita kuivattuihin yrtteihin, mausteisiin ja muihin aromiaineisiin verrattuna, joten jo pienikin määrä riittää tuomaan ruokaan yllin kyllin makua. Ruoanlaitossa inkivääriöljyä käytettäessä suosittelemme hammastikkumenetelmää: kasta puhdas hammastikku öljypulloon ja sekoita eteerinen öljy hammastikulla ruokaan. Sekoitettuasi ruokaa hammastikulla tarkista maistamalla, haluatko laittaa öljyä lisää vai et.

KÄYTTÖOHJEET

Ruoan maustamiseen.

VAROITUKSET

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

