

Viherminttu

Mentha spicata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TUOTETIETOSIVU



CPTG™

ENSISIJAISET HYÖDYT

- Makea, minttuinen mauste.
- Lisää salaatteihin, juomiin, jälkiruokiin, salaatikastikkeisiin ja marinadeihin.
- Sopii hyvin yhteen laventelin, rosmariinin, basilikan, piparmintun ja eukalyptuksen kanssa.
- Miedompi vaihtoehto, jos eteerinen piparminttuöljy tuntuu liian voimakkaalta.

TUOTEKUVAUS

Viherminttu on makea, virkistävä yrtti, jota käytetään mausteena eri puolilla maailmaa. Purukumeissa, makeisissa ja suunhoitotuotteissa sitä käytetään sen minttuaisen maun ja hengitystä raikastavien ominaisuuksien takia. Se on piparminttua paljon miedompaa ja sopii siksi monenlaisiin ruokiin. Tavallisimmin viherminttua tavataan salaateissa, juomissa ja jälkiruoissa, mutta sitä voi käyttää myös kotitekoisissa salaatikastikkeissa ja lihan marinoinnissa.

KÄYTTÖ

- Lisää tippa viherminttuöljyä jälkiruokiin, juomiin, salaatteihin ja lämpimiin ruokiin.
- Valmista virkistävää minttulimonadia sekoittamalla keskenään sitruunamehua, vettä, sokeria ja tippa eteeristä viherminttuöljyä.
- Pirstä suosikkisuklaahippukeksiesi makua lisäämällä tippa viherminttuöljyä taikinaan.

KÄYTTÖOHJEET

Ruoan maustamiseen.

VAROITUKSET

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

