

# Tangeriini

Citrus reticulata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TUOTETIETOSIVU



CPTG™

## ENSISIJAISET HYÖDYT

- Tangeriiniöljyn makealla maulla voit lisätä kirpeää potkua erilaisiin leivonnaisiin.
- Sopii hyvin yhteen lämpimien ja mausteisten öljyjen, kuten kanelinkuoren tai neilikan kanssa.
- Tangeriinin virkistävän maun takia se sopii kirpeäksi lisäykseksi mihin tahansa sitrushedelmiä sisältävään reseptiin.

## TUOTEKUVAUS

Tangeriinin käytöllä on pitkät juuret kiinalaisessa kulttuurissa. Korkean limoneenipitoisuutensa ansiosta tangeriinin makea, kirpeä aromi virkistää ja rauhoittaa samanaikaisesti. Suosittu ja maukas lisä jälkiruokiin ja juomiin – kakuista hedelmäsmoothieisiin. Tangeriini antaa mukavaa kirpeyttä mihin tahansa ruokaan, missä kaivataan sitrushedelmien makua. Kokeile lisätä eteeristä tangeriiniöljyä tuomaan pirstävää vivahdetta teehen tai limonadiin!

## KÄYTTÖ

- Saat sitruksista makua kaikkien aikojen suosikkijälkiruokiisi lisäämällä 2–3 tippaa öljyä kakkuihin, pikkuleipätaikinoihin ja moneen muuhun!
- Valmista omia sitruksisia mehujäitä kuumia kesäpäiviä varten käyttämällä tangeriiniöljyä ja limonadia.
- Tee virkistäviä juomia lisäämällä 1–2 öljytippaa veteen, smoothieen, teehen tai limonadiin.

## KÄYTTÖOHJEET

Ruoan maustamiseen.

## VAROITUKSET

Käytä vain laimennettua. Nauti enintään yksi tippa päivässä. Pidä lasten ulottumattomissa. Jos olet raskaana tai lääkärinhoidossa, keskustele käytöstä lääkärin kanssa. Tuotetta ei saa joutua silmiin, korvien sisään, kasvoihin, herkille ihoalueille eikä limakalvoille. Ihokosketuksen jälkeen vältä auringonvaloa ja UV-säteilyä vähintään 12 tunnin ajan.

