

תיאור מוצר

תוספת פופולרית וטעימה לקינוחים ומשקאות - החל מעוגות ועד שייק פירות - מנדרינה היא תוספת חמצמצה לכל מתכון שדורש שימוש של פירות הדר. נסו להוסיף שמן אתרי מנדרינה לתה או ללימונדה ותקבלו טוויסט מרומם.

שימושים

- + הוסיפו טעם הדרי לקינוחים האהובים עליכם על ידי הוספת 2-3 טיפות לבצקים, עוגות, עוגיות ועוד!
- + במהלך חודשי הקיץ החמים, הכינו קרחון הזרים תוצרת בית באמצעות שמן מנדרינה ולימונדה.
- + הוסיפו 1-2 טיפות למים, שייק פירות, תה או לימונדה לקבלת משקה מרענן.

הוראות שימוש

להוספת טעם למזון
צריכה מומלצת: עד 5 טיפות ביום

אזהרות

לשימוש בדילול בלבד. הרחק מהישג ידם של ילדים. אם הנך בהריון, מניקה או נמצאת תחת מעקב רפואי, יש להתייעץ עם הרופא המטפל טרם שימוש במוצר. יש להימנע ממגע בעיניים, האוזן הפנימית ואזורים רגישים. במקרה של מגע בעור, הימנעו מחשיפה לקרני שמש לפחות 12 שעות.



למנדרינה יש היסטוריה ארוכה של שימוש בתרבות הסינית ובצמחי מרפא.

מנדרינה | 15 מ"ל

תיאור ארומטי: חמצמץ, מתוק, טרי
שיטת מיצוי: כבישה קרה
חלק הצמח: קליפה

סגולות עיקריות

- + הטעם המתוק של שמן מנדרינה יכול להוסיף טעם חמצמץ למגוון מאפים.
- + משתלב היטב עם שמנים חמים וחרिפים כמו קינמון וציפורן.
- + הטעם המרענן של המנדרינה החמצמצה יכול לשמש כתוספת לכל מתכון הדורש פירות הדר.