

Spearmint (Šaltmėčių) eterinis aliejus

Mentha spicata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTO INFORMACIJOS
PUSLAPIS



CPTG™

PAGRINDINIAI PRIVALUMAI

- Saldus mėtinis maisto pagardas.
- Naudokite salotoms, gėrimams, desertams, salotų užpilams ir marinatams gardinti.
- Puikiai dera su Lavender (Levandų), Rosemary (Rozmarinų), Basil (Bazilikų), Peppermint (Pipirmėčių) ir Eucalyptus (Eukaliptų) eteriniais aliejais.
- Švelnesnė alternatyva, kai Peppermint (Pipirmėčių) eterinis aliejus yra per stiprus.

PRODUKTO APRAŠYMAS

Šaltmėtė yra saldus gaivus visame pasaulyje naudojamas pagardas. Dėl mėtinio skonio ir suteikiamo gaivaus burnos kvapo jos dažnai dedama į kramtomąją gumą, saldinius ir burnos priežiūros produktus. Spearmint (Šaltmėčių) eterinis aliejus labai skiriasi nuo Peppermint (Pipirmėčių) eterinio aliejaus ir naudojamas maistui gardinti pasižymi švelnesniu skoniu. Gaminant maistą, Spearmint (Šaltmėčių) eterinis aliejus dažnai naudojamas salotoms, gėrimams ir desertams gardinti, tačiau jo galima dėti ir į namie gamintus salotų užpilus ar marinuojant mėsą.

NAUDOJIMAS

- Įlašinkite vieną Spearmint (Šaltmėčių) eterinio aliejaus lašą į desertus, gėrimus, salotas ar užkandžius.
- Pasigaminkite gaivinančio mėtų limonado: sumaišykite išspaustas citrinų sultis, vandenį, cukrų ir lašelį Spearmint (Šaltmėčių) eterinio aliejaus.
- Patobulinkite mėgstamiausią sausainių su šokoladu receptą ir suteikite jiems netikėto skonio, įlašinę į tešlą vieną lašą Spearmint (Šaltmėčių) eterinio aliejaus.

NAUDOJIMO REKOMENDACIJOS

Maistui gardinti.

ATSARGUMO PRIEMONĖS

Naudoti tik atskiestą. Naudoti ne daugiau kaip vieną lašą per dieną. Laikyti vaikams nepasiekiamoje vietoje. Saugoti, kad nepatektų į akis ir gleivinę.

