

Cardamom (Kardamons)

Elettaria cardamomum 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTA INFORMĀCIJAS LAPA



CPTG™

GALVENIE IEGUVUMI

- Tiek uzskatīta par vienu no ēteriskajām eļļām ar visspēcīgāko garšu.
- Universāla garšvielu sastāvdaļa, kas visā pasaulē tiek plaši izmantota pikantiem ēdieniem, parasti sasmalcinātu sēklu veidā, lai izdalītu eļļu un spēcīgo aromātu.
- Stimulējošais aromāts ar piparmētru pieskaņu un īpatnējā garša ir lieliski piemērota pikantiem ēdieniem.

PRODUKTA APRAKSTS

Kardamons ir Dienvidaustrumāzijas vietējās izcelsmes augs, ko tradicionāli pievieno indiešu saldumiem un tējām atsvaidzinošā, piparmētrām līdzīgā aromāta un garšas dēļ. Garšas uzlabošanai pievienojiet maizei, smūtijiem, gaļas ēdieniem un salātiem. Kardamona ēteriskai eļļai, kas pasaulē augstu vērtēta kā garšviela, ir arī cita daudzveidīga, labvēlīga iedarbība.

IZMANTOŠANA

- Garšas uzlabošanai pievienojiet Cardamom (Kardamons) maizei, smūtijiem, gaļas ēdieniem un salātiem.
- Aizstājiet kardamona sēklas ar ēterisko eļļu Cardamom (Kardamons), lai uzlabotu dažādu pikantu ēdiena garšu.

LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

Ēdiena garšviela.

PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

Lietojiet tikai atšķaidītu. Nelietojiet vairāk nekā vienu lāsi dienā. Sargāt no bērniem. Nepieļaut nokļūšanu acīs un uz gļotādas.

