

Tangerine (Tanžerīns)

Citrus reticulata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTA INFORMĀCIJAS LAPA



CPTG™

GALVENIE IEGUVUMI

- Tanžerīna eļļas saldā garša var pievienot rūgtenu papildinājumu dažādiem ceptiem konditorejas izstrādājumiem.
- Sader ar siltām un pikantām eļļām, piemēram, Cinnamon Bark (Kanēja miza) vai Clove (Krustnagliņa).
- Atsvaidzinošā garša padara par viegli rūgtenu papildinājumu jebkuram ēdienam, kas prasīt prasās pēc citrusaugļiem.

PRODUKTA APRAKSTS

Tanžerīnam ir ilga lietošanas vēsture Ķīnas kultūrā. Tā kā tanžerīnā ir augsts limonēna saturs, tā saldi rūgtenais aromāts vienlaicīgi uzmundrina un nomierina. Tangerine (Tanžerīns) ir populāra un aromātiska piedeva desertiem un dzērieniem, sākot ar kūkām līdz augļu smūtijiem, un tas ir rūgtens papildinājums jebkuram ēdienam, kam nepieciešama citrusaugļu garša. Pamēģiniet pievienot Tangerine (Tanžerīns) tējai vai limonādei, radot uzmundrinošu garšu!

IZMANTOŠANA

- Piešķiriet citrusa garšu saviem iemīļotajiem desertiem, pievienojot 2-3 pilienus kūku vai cepumu mīklai, un vēl daudz kam citam!
- Vasaras mēnešos no Tangerine (Tanžerīns) un limonādes pagatavojiet savas citrusaugļu ledus ledenes.
- Pievienojiet 1-2 lāses ūdenim, smūtijiem, tējai vai limonādei, lai iegūtu atsvaidzinošu dzērienu.

LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

Ēdiena garšviela.

PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

Lietojiet tikai atšķaidītu. Nelietojiet vairāk nekā vienu lāsi dienā. Sargāt no bērniem. Grūtniecēm un personām ar veselības problēmām jākonsultējas ar ārstu. Nepieļaujiet saskari ar acīm, ausu iekšpusi, seju, jutīgām zonām un gļotādu. Ja nonāk saskarē ar ādu, vismaz 12 stundas izvairīties no saules vai ultravioletās gaismas.

