

Cardamom

Elettaria cardamomum 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMASJONSSIDE



CPTG™

DE VIKTIGSTE EGENSKAPENE

- Er kjent som en av de mest smaksrike eteriske oljene.
- En allsidig smakskomponent som er hyppig brukt i matretter verden rundt, ofte malt i frøform for å eksponere oljen og den potente aromaen.
- Kjølig, mynteaktig aroma og urteaktig smak som er ideell til supper og salater og som smakstilsetning i krydrede retter.

PRODUKTBESKRIVELSE

Kardemomme, som hører hjemme i Sørøst-Asia, tilsettes tradisjonelle indiske søtsaker og te for sin kjølige, mynteaktige aroma og smak. Krydderet brukes som smakstilsetning i brød, smoothier, kjøttretter og salater og er populært verden rundt. Den eteriske oljen Cardamom har også mange andre gunstige egenskaper.

BRUKSOMRÅDER

- Tilsett Cardamom i brød, smoothies, kjøttmåltider og salater for å gi smak.
- Bruk den eteriske oljen Cardamom i stedet for malt kardemomme for å gi krydrede retter et ekstra smaksløft.

BRUKSANVISNING

Til smakstilsetning i mat.

FORHOLDSREGLER

Brukes kun uttynnet. Ikke innta mer enn én dråpe om dagen. Oppbevares utilgjengelig for barn. Unngå kontakt med øyne og slimhinner.

