

Clove

Eugenia caryophyllata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMASJONSSIDE



CPTG™

HOVEDFORDELER

- Ofte anerkjent som et malt husholdningskrydder, kan Clove brukes utenfor kjøkkenet på grunn av dets unike og kraftige egenskaper.
- De varme og aromatiske egenskapene gjør den eteriske oljen Clove ideell i sesongbetonte oppskrifter.
- Ofte brukt i desserter for sin forfriskende smak og aromatisk duft, for eksempel i småkaker.

PRODUKT BESKRIVELSE

Fordelene med og bruken av kryddernellik kan dateres tilbake til oldtidens Kina og India. Som matlagingskrydder tilfører Clove en aromatisk smak til enhver rett eller dessert. Kryddernellik er også mye brukt i tannbehandling, godteri og tyggegummi, for smaken sin.

BRUKSOMRÅDER

- I stedet for å bruke tørr kryddernellik, kan du smake til med Clove-olje når du baker.
- Tilsett én dråpe Clove i vann for en krydret smak.

MATLAGING MED CLOVE

Eteriske oljer er svært potente i forhold til tørre smakstilsetninger, krydder eller andre aromamidler, så selv den minste mengde kan tilføre en masse smak i retten du lager. Når du bruker Clove i matlagning, er det best å bruke tannpirker-metoden – dypp tuppen av en ren tannpirker i flasken med eterisk olje og rør tannpirkeren inn i ingrediensene. Etter at du har rørt tannpirkeren rundt i retten, må du foreta en smakstest for å se om du vil tilsette mer av oljen eller ikke.

BRUKSANVISNING

Til smakstilsetning i mat.

FORHOLDSREGLER

Brukes kun uttynnet. Ikke innta mer enn én dråpe om dagen. Oppbevares utilgjengelig for barn. Rådfør deg med legen din hvis du er gravid eller får behandling av lege. Unngå kontakt med øyne, de indre delene av øret, sensitive områder og slimhinner. Tynn ut med rikelig med baseolje ved hudkontakt.

