

Spearmint

Mentha spicata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMASJONSSIDE



CPTG™

DE VIKTIGSTE EGENSKAPENE

- Søt, mynteaktig smakstilsetning.
- Ideell i salater, drikker, desserter, salatdressinger og marinader.
- Går godt sammen med Lavender, Rosemary, Basil, Peppermint og Eucalyptus.
- Et mildere alternativ når den eteriske oljen Peppermint blir litt for sterk.

PRODUKTBESKRIVELSE

Grønnmynte er en søt, forfriskende urt som brukes som smakstilsetning verden rundt. Den er hyppig brukt i tyggegummi, søtsaker og tannhelseprodukter for sin mynteaktige smak og for å fremme en frisk pust. Det eteriske oljen Spearmint er svært forskjellig fra Peppermint og kan brukes som et mildere alternativ i matretter. I matlaging brukes Spearmint ofte i salater, drikker og desserter, men den kan også brukes i hjemmelagde salatdressinger og for å marinere kjøtt.

BRUKSOMRÅDER

- Tilsett en dråpe Spearmint i desserter, drikker, salater eller hovedretter.
- Lag din egen forfriskende myntelimonade ved å blande saften av sitroner, vann, sukker og en dråpe av den eteriske oljen Spearmint.
- Gi sjokoladekjeksene en ny vri ved å tilsette en dråpe Spearmint i deigen.

LAGE MAT MED SPEARMINT

Eteriske oljer er svært potente i forhold til tørre smakstilsetninger, krydder eller andre aromamidler, så selv en ørliten mengde kan tilføre en masse smak i retten du lager. Når du bruker den eteriske oljen Spearmint i matlaging, er det best å bruke tannpirkermetoden. 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, smaker du deg frem for å se om du vil tilsette mer av oljen.

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.

