

Turmeric

Curcuma longa 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMASJONSSIDE



CPTG™

DE VIKTIGSTE EGENSKAPENE

- Turmeric tilfører krydrede retter en eksplosjon av smak.
- Oljen gir varme drikker en krydret og pepperaktig smak.
- Duften av oljen skaper en oppløftende atmosfære.

PRODUKT BESKRIVELSE

Gurkemeie er en aromatisk plante i ingefærfamilien som har blitt brukt i århundrer i Kina, India og Sri Lanka. Den eteriske oljen av gurkemeie har en varm, krydret smak som gir maten et herlig smaksløft. Den kan også virke oppløftende og stimulerende på humøret.

BRUKSOMRÅDER

- Lag din egen gurkemeie-te ved å blande kokosnøttmelk, vann, honning, te og én eller to dråper av den eteriske oljen Turmeric.
- Tilsett den eteriske oljen Turmeric i eggerøre eller frittata, ren ris eller supper for å få en lett krydret og pepperaktig smak.
- Når du bruker den eteriske oljen Turmeric i matlagning, kan det være lurt å bruke tannpirkermetoden. Dypp tuppen av en ren tannpirker i flasken med eterisk olje og rør den inn i retten. Smak og gjenta til du har tilsatt ønsket mengde.

TURMERIC - KOKKENS FØLGESVENN!

Utnytt den lett krydrede og pepperaktige smaken til den eteriske oljen Turmeric – tilsett én eller to dråper i eggerøre eller frittata, ren ris eller supper. Du kan også tilsette den i sauterte grønnsaker hvis du ønsker en pepperaktig smak. Bonusen ved å lage mat med den eteriske oljen Turmeric? Den lar deg også dra nytte av de andre fordelene ved 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.

