

Kardamon

Elettaria cardamomum 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

KARTA PRODUKTU



CPTG™

PODSTAWOWE KORZYŚCI

- Uznawany za jeden z najbardziej aromatycznych olejków eterycznych.
- Uniwersalny składnik aromatyzujący, powszechnie stosowany na całym świecie w słonych i pikantnych potrawach, zazwyczaj w postaci rozdrobnionych ziaren, z których wydobywa się olejek oraz moc aromatu.
- Chłodny, miętowy aromat i ziołowy posmak idealnie komponuje się ze składnikami zup, sałatek i przyprawami wytrawnych dań.

OPIS PRODUKTU

Kardamon, pochodzący z Azji Południowo-Wschodniej, jest dodawany do tradycyjnych indyjskich słodczy i herbat ze względu na swój chłodny, miętowy aromat i smak. Dla poprawy smaku dodaj do chleba, koktajli, mięs i sałatek. Olejek eteryczny z kardamonu, cenionego na całym świecie jako przyprawa, ma również szereg innych korzyści.

UŻYCIE

- Dodaj go do chleba, koktajli, mięs i sałatek, aby wzmocnić ich smak.
- Użyj olejku zamiast nasion kardamonu, aby podkreślić smak wielu wytrawnych potraw.

SPOSÓB UŻYCIA

Jako przyprawa.

UWAGI

Używać tylko po rozcieńczeniu. Zażywać nie więcej niż jedną kroplę dziennie. Przechowywać poza zasięgiem dzieci. Unikać kontaktu z oczami i błonami śluzowymi.

