

Meksykańska mieszanka do gotowania

15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

KARTA PRODUKTU



CPTG™

Składniki: Olej z awokado, aromaty (olejki eteryczne z limonki, kminku, czarnego pieprzu, kolendry i majeranku).

PODSTAWOWE KORZYŚCI

- Idealny pomocnik w każdej kuchni.
- Podkreśla smak każdej potrawy.
- Trzymaj w szafce z przyprawami, aby zawsze mieć ją pod ręką!

OPIS PRODUKTU

Nadaj swoim potrawom niezwykły smak dzięki Meksykańskiej mieszance do gotowania! Ta mieszanka olejków eterycznych z limonki, kminku, czarnego pieprzu, kolendry i majeranku doskonale sprawdza się jako dodatek do salsy, fajitas, guacamole, nadzienia do taco i wielu innych potraw! Wystarczy dodać kilka kropli przed podaniem, żeby podkreślić wyjątkowy smak! Na bazie oleju z awokado.

SPOSÓB UŻYCIA

Jako przyprawa. Dodawaj od 5 do 10 kropli do sosów i marynat.

UWAGA

Używać tylko po rozcieńczeniu. Przechowywać poza zasięgiem dzieci. W razie kontaktu ze skórą przez co najmniej 12 godzin unikać światła słonecznego i promieni UV. Nie podawać dzieciom ani kobietom w ciąży.

Szczelnie zamknąć i przechowywać w chłodnym miejscu.

