

Turmeric (Kurkuma)

Curcuma longa 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

KARTA PRODUKTU



CPTG™

PODSTAWOWE KORZYŚCI

- Kurkuma gwarantuje eksplozję smaku wytrawnym potrawom.
- Nadaje korzenny i pieprzowy posmak Twoim ulubionym gorącym napojom.
- Aromat kurkumy wprowadza podnoszącą na duchu atmosferę.

OPIS PRODUKTU

Kurkuma to aromatyczna roślina z rodziny imbirowych, używana od wieków w Chinach, Indiach i na Sri Lance. Kurkuma ma ciepłą, korzenną nutę, która działa jak wielki wybuch smaku w Twoich ulubionych, pikantnych potrawach. Może również poprawiać nastrój i orzeźwiać.

UŻYCIE

- Stwórz własną herbatę z kurkumy, mieszając mleko kokosowe, wodę, miód, herbatę i jedną do dwóch kropli olejku eterycznego z kurkumy.
- Dodaj olejek eteryczny z kurkumy do jajecznicy lub frittaty, zwykłego ryżu bądź zupy, aby uzyskać subtelny korzenny i pieprzowy smak.
- Kiedy używasz olejku eterycznego z kurkumy do gotowania, możesz zacząć od metody wykałaczkii – wystarczy zanurzyć wykałaczkę w butelce z olejkiem eterycznym, zamieszać w naczyniu, spróbować i powtarzać aż do uzyskania pożądanej ilości.

KURKUMA, TOWARZYSZKA SZEFA KUCHNI!

Skorzystaj z subtelnego, korzennego i pieprzowego smaku kurkumy, dodając jedną lub dwie krople olejku do jajecznicy lub frittaty, zwykłego ryżu bądź zupy. Można go również dodać do smażonych warzyw dla uzyskania pieprzowego smaku. Dodatkowa premia przy gotowaniu z olejkiem z kurkumy? Pozwala to również na czerpanie innych korzyści z kurkumy!

SPOSÓB UŻYCIA

Jako przyprawa.

UWAGA

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

