

Cardamomo

Elettaria cardamomum 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PÁGINA DE INFORMAÇÃO DO
PRODUTO



CPTG™

PRINCIPAIS BENEFÍCIOS

- Considerado um dos óleos essenciais mais aromatizados.
- Um componente aromatizante versátil amplamente utilizado em pratos saborosos em todo o mundo, comumente esmagado na forma de semente para expor o óleo e o forte aroma.
- Com um aroma fresco e a hortelã e um sabor herbáceo ideal para sopas e saladas, bem como para temperar receitas saborosas.

DESCRIÇÃO DE PRODUTO

Nativo do sudeste da Ásia, o Cardamomo é adicionado aos doces e chás tradicionais indianos pelo seu sabor e aroma fresco e a hortelã. Adicione ao pão, aos batidos, às carnes e às saladas para melhorar o sabor. Valorizado a nível mundial como especiaria, o Cardamomo é um óleo essencial que também pode ser benéfico de outros modos.

UTILIZAÇÕES

- Adicione o óleo de Cardamomo ao pão, aos batidos, às carnes e às saladas para melhorar o sabor.
- Utilize o óleo de Cardamomo em vez das sementes de cardamomo para melhorar o sabor de muitas receitas saborosas.

INDICAÇÕES DE USO

Para o tempero de alimentos.

PRECAUÇÕES

Utilize apenas diluído. Não tome mais do que uma gota por dia. Mantenha fora do alcance das crianças. Evitar o contacto com os olhos e mucosas.

