

Gengibre

Zingiber officinale 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PÁGINA DE INFORMAÇÃO DO
PRODUTO



CPTG™

PRINCIPAIS BENEFÍCIOS

- Uma especiaria culinária popular utilizada em muitos pratos de todo o mundo e conhecida pelo seu aroma quente e terroso.
- Utilize como substituto do gengibre seco ou fresco em doces como o pão de especiarias e as bolachas de especiarias.

DESCRIÇÃO DE PRODUTO

Obtido em Madagáscar, o óleo essencial de Gengibre dōTERRA deriva do rizoma fresco do gengibre, o caule subterrâneo de uma planta a partir do qual o sistema radicular brota. Um ingrediente presente em muitos pratos asiáticos, o gengibre tem um sabor quente e aromático quando utilizado como especiaria culinária. Na tradição ocidental, o Gengibre é mais frequentemente utilizado em doces como o pão de especiarias e as bolachas de especiarias.

UTILIZAÇÕES

- Utilize uma gota em vez do gengibre inteiro em receitas doces e saborosas.
- O óleo de Gengibre é muito útil para produtos de pastelaria como tartes e pão de banana.

COZINHAR COM O ÓLEO DE GENGIBRE

A quantidade de óleo essencial necessária para dar sabor a um prato é inferior à quantidade necessária de condimentos secos, especiarias ou outros aromatizantes. Os óleos essenciais são muito fortes em comparação com condimentos secos, especiarias ou outros aromatizantes, pelo que até mesmo uma quantidade mínima pode adicionar um toque intenso de sabor ao seu prato. Ao aplicar o óleo de Gengibre na culinária, o ideal é utilizar o método do palito: mergulhe a ponta de um palito limpo no frasco de óleo essencial e mexa o palito nos seus ingredientes. Após mexer o palito no prato, prove para verificar se pretende ou não adicionar mais óleo.

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.

