

Hortelã

Mentha spicata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PÁGINA DE INFORMAÇÃO DO
PRODUTO



CPTG™

PRINCIPAIS BENEFÍCIOS

- Tempero culinário doce e mentolado.
- Adicione a saladas, bebidas, sobremesas, temperos de saladas e marinadas.
- Combina bem com Lavanda, Alecrim, Manjeriçã, Hortelã-Pimenta e Eucalipto.
- Uma opção mais moderada quando o óleo essencial de Hortelã-Pimenta é demasiado forte.

DESCRIÇÃO DE PRODUTO

A hortelã é uma erva refrescante e doce utilizada como um aromatizante em todo o mundo. É amplamente utilizada em pastilhas elásticas, doces e produtos odontológicos pelo seu sabor mentolado e para promover um hálito fresco. A Hortelã é muito diferente da Hortelã-Pimenta, sendo uma opção mais moderada para utilização em pratos. Na cozinha, a Hortelã é utilizada frequentemente em saladas, bebidas e sobremesas, mas também pode ser utilizada em temperos de saladas caseiros e para marinar carnes.

UTILIZAÇÕES

- Adicione uma gota do óleo de Hortelã a sobremesas, bebidas, saladas ou entradas.
- Faça a sua própria limonada de hortelã refrescante misturando sumo de limão, água, açúcar e uma gota de Óleo Essencial de Hortelã.
- Dê um novo sabor à sua receita favorita de bolachas com pepitas de chocolate ao adicionar uma gota de óleo de hortelã à massa.

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.

