

Turmeric (Açafrão)

Curcuma longa 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PÁGINA DE INFORMAÇÃO
DO PRODUTO



CPTG™

PRINCIPAIS BENEFÍCIOS

- O açafrão proporciona uma explosão de sabores aos seus pratos.
- Adiciona um sabor picante e apimentado às suas bebidas quentes favoritas.
- O aroma do óleo de Açafrão proporciona um ambiente emocionalmente estimulante.

DESCRIÇÃO DE PRODUTO

O açafrão é uma planta aromática da família do gengibre utilizada há vários séculos na China, na Índia e no Sri Lanka. O açafrão tem um sabor quente e picante que atua como uma excelente explosão de sabores nos seus pratos favoritos. Além disso, pode ser emocionalmente animador e estimulante para o humor.

UTILIZAÇÕES

- Faça o seu próprio chá de Açafrão ao misturar leite de coco, água, mel, chá e uma a duas gotas de Óleo Essencial de Açafrão.
- Adicione o óleo essencial de Açafrão a ovos mexidos ou frittatas, arroz branco ou sopas para um sabor picante e apimentado subtil.
- Ao utilizar o óleo essencial de Açafrão na culinária, o ideal é começar com o método do palito: mergulhe a ponta de um palito no frasco de óleo essencial, mexa no seu prato, prove e repita até ter adicionado a quantidade pretendida.

ÓLEO DE AÇAFRÃO, O COMPANHEIRO DE UM CHEF!

Beneficie do sabor subtil picante e apimentado do óleo de Açafrão ao adicionar uma ou duas gotas a ovos mexidos ou frittatas, arroz puro ou sopas. Além disso, pode adicioná-lo a legumes salteados para um sabor apimentado. O bônus de cozinhar com o óleo de açafrão? Também lhe permite desfrutar dos outros benefícios do Açafrão!

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.

