

Cuișoare

Eugenia caryophyllata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PAGINA INFORMAȚII PRODUS



CPTG™

BENEFICII PRIMARE

- Recunoscute în mod obișnuit sub formă de condiment măcinat pentru bucătărie, cuișoarele pot fi utilizate și în alte scopuri, datorită proprietăților lor unice și puternice.
- Profilul său cald și condimentat face uleiul esențial de Cuișoare ideal pentru utilizarea la rețetele de sărbători.
- Utilizat frecvent la deserturi ca fursecurile, datorită savorii sale revigorante și parfumului aromatic.

DESCRIEREA PRODUSULUI

Beneficiile și utilizările cuișoarelor datează încă din China și India antică. Ca mirodenie în bucătărie, uleiul de Cuișoare conferă o aromă condimentată oricărui fel de mâncare sau desert. Cuișoarele se utilizează, de asemenea, pe scară largă la realizarea de preparate dentare, bomboane și gumă de mestecat, datorită aromei lor.

UTILIZĂRI

- În loc să folosești cuișoare uscate, folosește ulei de Cuișoare după gust când prepari prăjituri.
- Aduagă o picătură de ulei de Cuișoare în apa de băut, pentru o aromă condimentată.

INDICAȚII DE UTILIZARE

Pentru aromatizarea mâncărilor.

PRECAUȚII

A se folosi doar diluat. A nu se consuma mai mult de o picătură pe zi. A nu se lăsa la îndemâna copiilor. Persoanele gravide sau cele aflate sub observație medicală sunt sfătuite să consulte sfatul medicului. A se evita contactul cu ochii, interiorul urechilor, zonele sensibile și cu mucoasele. În cazul contactului cu pielea, diluează în mod generos cu un ulei de bază.

