

# Clove (Cuișoare)

*Eugenia caryophyllata* 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PAGINA CU INFORMAȚII DESPRE  
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.
- Aducă două picături de ulei de cuișoare în apa de băut, pentru o aromă condimentată.

## INDICAȚII DE UTILIZARE

Pentru aromatizarea mâncărilor.

## PRECAUȚII

A se folosi doar diluat. Nu consumați mai mult de o picătură pe zi. A nu se lăsa la îndemâna copiilor. Dacă sunteți gravidă sau vă aflați sub observația unui medic, cereți 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.

