

Spearmint (Mentă creață)

Mentha spicata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PAGINA CU INFORMAȚII DESPRE
PRODUS



CPTG™

BENEFICII PRIMARE

- Aromatizant alimentar dulce-mentolat.
- Aduugă-l la salate, băuturi, deserturi, dressing-uri și marinade.
- Se combină bine cu levănțică, rozmarin, busuioc, mentă și eucalipt.
- O opțiune mai delicată pentru cei care consideră că uleiul esențial de mentă este prea puternic.

DESCRIEREA PRODUSULUI

Mentă creață este un tip de iarbă aromatică dulce și revigorantă, utilizată în întreaga lume la aromatizare. Este utilizată pe scară largă la fabricarea gumelor de mestecat, a bomboanelor și a produselor pentru igiena dentară, datorită gustului său mentolat și proprietăților de înprospătare a respirației. Uleiul esențial de mentă creață este foarte diferit de uleiul esențial de mentă și constituie o alternativă mai delicată de utilizat la gătit. La gătit, uleiul de Mentă creață este utilizat frecvent la prepararea de salate, băuturi și deserturi, dar poate fi folosit și pentru a prepara în casă dressing-uri pentru salată și marinade pentru carne.

UTILIZĂRI

- Aduugă o picătură de ulei de mentă creață la deserturi, băuturi, salate sau aperitive.
- Prepară-ți propria limonadă cu mentă răcoritoare, amestecând lămâi stoarse, apă, zahăr și o picături de ulei esențial de mentă creață.
- Transformă tradiționalele fursecuri cu fulgi de ciocolată adăugând o picătură de ulei de mentă creață la aluat.

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. A se evita contactul cu ochii și cu mucoasele.

