

Cardamom

Elettaria cardamomum 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATION



CPTG™

HUVUDSAKLIG ANVÄNDNING

- Känd som en av de mest smakrika essentiella oljorna.
- Den mångsidiga kryddan används över hela världen för att smaksatta maträtter, vanligtvis i krossad form så att oljan och den kraftfulla doften frigörs.
- Den svalkande mintdoften och örtsmaken är idealisk i soppor, sallader och som smaksättning i maträtter.

PRODUKTBESKRIVNING

Kardemumma, som kommer från Sydostasien, tillsätts i traditionella indiska godsaker och teer för dess svalkande mintdoft och smak. Tillsätt i bröd, smoothies, köttträtter och sallader för att förhöja smaken. Kardemumma uppskattas över hela världen som krydda, men den essentiella oljan kan också vara gynnsam på många andra sätt.

ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN

- Tillsätt Cardamom i bröd, smoothies, köttträtter och sallader för att förhöja smaken.
- Använd Cardamom-olja i stället för kardemummafrön för att förhöja smaken på många maträtter.

ANVÄNDNING

Som smak i matlagning.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

Använd endast utspädd. Ta inte mer än en droppe per dag. Förvaras utom räckhåll för barn. Håll borta från ögon och slemhinnor.

