

# Clove

*Eugenia caryophyllata* 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

## PRODUKTINFORMATION



CPTG™

## HUVUDSAKLIG ANVÄNDNING

- Clove är en vanlig krydda i hushållet, men dess unika och kraftfulla egenskaper kan även användas utanför köket.
- Dess varma och kryddiga egenskaper gör den essentiella oljan av Clove perfekt i julrecept.
- Används ofta i efterrätter för sin upplivande smak och aromatiska doft, till exempel i kakor.

## PRODUKTBESKRIVNING

Fördelarna och användningen av kryddnejlika går tillbaka till antikens Kina och Indien. I matlagningen ger kryddnejlika en kryddig smak i alla maträtter och efterrätter. Kryddnejlika används också ofta i tandvårdsprodukter, godis och tuggummin för sin smak.

## ANVÄNDNINGSMRÅDEN

- Istället för att använda torkad kryddnejlika kan du använda Clove-olja som smaksättning när du bakar.
- Lägg till en droppe Clove vatten för en kryddig smak.

## MATLAGNING MED CLOVE

Essentiella oljor är mycket kraftfulla jämfört med torkade örter, kryddor och smaksättningar, därför kan till och med en liten mängd ge en stark smak. När du använder Clove i matlagningen är det bäst att använda tandpetarmetoden – doppa spetsen på en ren tandpetare i flaskan med essentiell olja och rör om med tandpetaren i maten. När du har rört om med tandpetaren i maten kan du provsmaka för att se om du vill ha mer olja eller inte.

## ANVÄNDNING

Som smak i matlagning.

## FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

Använd endast utspädd. Ta inte mer än en droppe per dag. Förvaras utom räckhåll för barn. Rådgör med din läkare om du är gravid eller står under läkaruppsikt. Håll borta från ögon, inneröron, ansikte, känsliga områden och slemhinnor. Späd generöst med en bärarolja vid hudkontakt.

