

Spearmint

Mentha spicata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATION



CPTG™

HUVUDSAKLIG ANVÄNDNING

- Söt mintig smaksättare i maträtter.
- Tillsätt till sallader, drycker, desserter, salladsdressingar och marinader.
- Passar bra tillsammans med Lavender, Rosemary, Basil, Peppermint och Eucalyptus.
- Ett mildare alternativ när den essentiella oljan Peppermint är för stark.

PRODUKTBESKRIVNING

Spearmint är en söt, uppfriskande ört som används som smaksättning runt om i världen. Den används ofta i tuggummin, sötsaker och munvårdsprodukter tack vare mintsmaken och även för att fräscha upp andedräkten. Spearmint skiljer sig mycket från Peppermint och är ett mildare alternativ att använda vid matlagning. I matlagning används spearmint ofta i sallader, drycker och desserter, men den kan också användas i hemlagad salladsdressing och för att marinera kött.

ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN

- Tillsätt en droppe Spearmint i desserter, drycker, sallader och förrätter.
- Gör din egen uppfriskande mint-lemonad genom att blanda pressade citroner, vatten, socker och en droppe essentiell Spearmint-olja.
- Ge ditt favoritrecept på chokladkakor en knorr genom att tillsätta en droppe Spearmint i degen.

ANVÄNDNING

Som smaksättare 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.

