

Turmeric

Curcuma longa 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATION



PRODUKTBESKRIVNING

Gurkmeja är en aromatisk växt i ingefärsfamiljen som har använts i århundraden i Kina, Indien och Sri Lanka. Gurkmeja har en varm, kryddig smak som ger en smakexplosion i dina favoriträtter. Den kan också lyfta känslorna och stimulera humöret.

ANVÄNDNING

- Gör ditt eget gurkmejate genom att blanda kokosmjölk, vatten, honung, te och en till två droppar essentiell Turmeric-olja.
- Tillsätt essentiell Turmeric-olja i äggröra eller frittatas, vanligt ris eller soppor för en subtil kryddig och pepprig smak.
- När du använder Turmeric i matlagningen kan du börja med att prova tandpetarmetoden – doppa bara spetsen på en tandpetare i flaskan med essentiell olja, rör om i maten, provsmaka och upprepa tills du har lagt till önskad mängd.

TURMERIC, KOCKENS BÄSTA VÄN!

Dra nytta av den subtila, kryddiga och peppriga smaken av Turmeric genom att tillsätta en droppe eller två i äggröra eller frittatas, vanligt ris eller soppor. Du kan också tillsätta den i sauterade grönsaker för en pepprig smak. Extra bonus när du lagar mat med Turmeric? Du kan också dra nytta av de andra fördelarna med Turmeric!

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.

