

Turmeric (Kurkuma)

Curcuma longa 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

INFORMACIJSKI LIST IZDELKA



CPTG™

GLAVNI UČINKI

- Olje kurkume poskrbi za izjemen okus slanih jedi.
- Vašim najljubšim napitkom bo dalo začimbni in pekoč okus.
- Aroma olja kurkume ustvarja čustveno poživljajoče okolje.

OPIS IZDELKA

Kurkuma je aromatična rastlina iz družine ingverjev, ki jo že stoletja uporabljajo na Kitajskem, v Indiji in na Šrilanki. Eterično olje kurkume ima topel začimbni okus in bo poskrbelo za izjemen okus vaših najljubših slanih jedi. Prav tako poživlja čustva in spodbuja dobro razpoloženje.

UPORABA

- Naredite si svoj kurkumin čaj, tako da zmešate kokosovo mleko, vodo, med, čaj in dve kapljici eteričnega olja kurkume.
- Eterično olje kurkume dodajte umešanim jajcem, frtalji, rižu ali juham za rahel začimbni in pekoč okus.
- Ko pri kuhanju uporabljate olje kurkume, ga dodajte po metodi zobotrebca – konico čistega zobotrebca namočite v stekleničko z eteričnim oljem, z zobotrebcom premešajte sestavine, poskusite in ponavljajte, dokler ne dosežete želenega okusa.

KURKUMA, PRIJATELJICA VSAKEGA KUJARJA!

Izkoristite pretanjen začimbni in pekoč okus olja kurkume, tako da dodate kapljico ali dve v umešana jajca, frtaljo, riž ali juhe. Prav tako ga lahko za pekoč okus dodate praženi zelenjavi. Kaj pa je dodatna prednost kuhanja z oljem kurkume? Uživali boste tudi v drugih koristnih učinkih, ki jih ponuja.

NAVODILA ZA UPORABO

Kot aroma za živila.

OPOZORILA

Uporabljajte samo razredčeno. Ne vzemite več kot ene kapljice dnevno. Hranite zunaj dosega otrok. Izognite se predelu oči in sluznici.

