

Mäta klasnatá

Mentha spicata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

INFORMAČNÝ HÁROK O
PRODUKTE



CPTG™

HLAVNÉ ÚČINKY

- Sladké mäťové ochutenie jedla.
- Pridajte do šalátov, nápojov, dezertov, šalátových dresingov a marinád.
- Hodí sa na kombináciu s Levanduľou, Rozmarínom, Bazalkou, Mätou piepornou a Eukalyptom.
- Menej intenzívna voľba v situáciách, keď je esenciálny olej Mäta pieporná príliš silná.

OPIS PRODUKTU

Mäta klasnatá je sladká osviežujúca bylina, ktorá sa na celom svete používa na ochucovanie. Pre svoju mäťovú chuť a na podporenie sviežeho dychu sa vo veľkej miere používa v žuvačkách, sladkostiach a dentálnych produktoch. Mäta klasnatá sa výrazne odlišuje od Mäty piepornej, používa sa preto v jedlách ako menej intenzívna voľba. V kuchyni sa mäta klasnatá často používa na prípravu šalátov, nápojov a dezertov, ale taktiež ako prísada do domácich šalátových dresingov a na marinovanie mäsa.

POUŽITIE

- Pridajte jednu kvapku oleja Mäta klasnatá do dezertov, nápojov, šalátov či hlavných jedál.
- Pripravte si vlastnú osviežujúcu mäťovú limonádu zmiešaním odšťavenej citrónovej šťavy, vody, cukru a kvapky esenciálneho oleja Mäta klasnatá.
- Skúste nové vylepšenie svojho najobľúbenejšieho receptu na čokoládové sušienky pridaním jednej kvapky Mäty klasnatej do cesta.

NÁVOD NA POUŽITIE

Na dochucovanie jedál.

UPOZORNENIE

Používajte iba rozriedené. Neužívajte viac ako jednu kvapku denne. Uchováajte mimo dosahu detí. Vyhnite sa kontaktu s očami a sliznicami.

