

Turmeric (Kurkuma)

Curcuma longa 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

INFORMAČNÝ HÁROK O PRODUKTE



CPTG™

HLAVNÉ ÚČINKY

- Kurkuma prináša slaným jedlám nával chuti.
- Vaším obľúbeným teplým nápojom pridá korenistú a pikantnú príchuť.
- Aróma kurkumy vytvára emocionálne povznášajúce prostredie.

POPIS PRODUKTU

Kurkuma je aromatická rastlina z čeľade zázvorovitých, ktorá sa už stáročia používa v Číne, Indii a na Srí Lanke. Kurkuma má hrejivú korenistú chuť, ktorá pôsobí ako skvelá explózia chuti vo vašich obľúbených slaných jedlách. Môže tiež pôsobiť povznášajúco na emócie a stimulujúco na náladu.

POUŽITIE

- Spravte si vlastný kurkumový čaj zmiešaním kokosového mlieka, vody, medu, čaju a jednej až dvoch kvapiek esenciálneho oleja Kurkuma.
- Pridajte esenciálny olej Kurkuma do praženice, frittaty, čistej ryže alebo polievok ako komplexnú korenistú a pikantnú príchuť.
- Pri používaní oleja Kurkuma do varenia začnite metódou špáradla – jednoducho namočte špičku čistého špáradla do fľaštičky s esenciálnym olejom, zamiešajte špáradlom suroviny, ochutnajte jedlo a postup opakujte, kým nebudete spokojný s pridaným množstvom.

KURKUMA, SPOLOČNÍK ŠÉFKUCHÁRA!

Využite komplexnú korenistú a pikantnú príchuť oleja Kurkuma pridaním kvapky či dvoch do praženice, frittaty, čistej ryže alebo do polievok. Môžete ju tiež pridať do vyprážanej zeleniny ako pikantné ochutenie. Dodatočný bonus varenia s olejom Kurkuma? Môžete tiež využiť ostatné účinky oleja Kurkuma!

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.

