

Szegfűszeg

Eugenia caryophyllata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TERMÉKINFORMÁCIÓS LAP



CPTG™

ELSŐDLEGES ELŐNYÖK

- Az elsődlegesen őrölt konyhai fűszerként számon tartott szegfűszegnek a konyhán kívül számos egyéb felhasználási módja is létezik, ami különleges, erőteljes tulajdonságainak köszönhető.
- Meleg, fűszeres jegyeinek köszönhetően a szegfűszeg esszenciális olaj tökéletesen illik a szezonális ételekhez.
- Intenzív, élénkítő íze és aromája miatt közkedvelt desszert hozzávaló, gyakran használják például édes kekszekhez.

TERMÉKLEÍRÁS

A szegfűszeg jótékony tulajdonságainak és használati módjainak felismerése egészen az ősi kínai és indiai kultúrákig nyúlik vissza. Étélizesítőként bármilyen fogásnak vagy desszertnek jellegzetes fűszeres ízt ad. A szegfűszeget fogászati készítmények, édességek és rágógumik előállításához is széles körben alkalmazzák az íze miatt.

HASZNÁLATI MÓDOK

- Sütemények ízesítéséhez szárított szegfűszeg helyett használjon inkább szegfűszeg esszenciális olajat.
- Adjon két csepp szegfűszeg esszenciális olajat egy pohár vízhez a fűszeres ízélményért.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Ételízesítéshez.

FIGYELMEZTETÉS

Csak hígítva alkalmazza. Ne vegyen be naponta egy cseppnél többet. Gyermekektől elzárva tárolandó. Ha várandós vagy orvosi kezelés alatt áll, konzultáljon kezelőorvosával. Kerülje a szemmel, belső füllel, arccal, érzékeny területekkel és nyálkahártyával való érintkezést. Bőrrel való érintkezés esetén hígítsa bőségesen hordozóolajjal.

