

Clove (Gewürznelke)

Eugenia caryophyllata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATIONSEITE



CPTG™

PRODUKTBESCHREIBUNG

Die Vorteile und Anwendungen der Gewürznelke reichen zurück bis ins alte China und nach Indien. Als Küchenzutat verleiht die Gewürznelke jedem Gericht oder Dessert einen würzigen Geschmack. Die Gewürznelke wird aufgrund ihres Geschmacks außerdem gern in Dentalpräparaten, Süßwaren und Kaugummi verwendet.

ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

- Verwenden Sie beim Backen von süßen Leckereien ätherisches Öl Clove (Gewürznelke) anstelle von getrockneten Nelken.
- Geben Sie zwei Tropfen Clove (Gewürznelke) zu Ihrem Wasser und genießen Sie den würzigen Geschmack.

ANWENDUNGSHINWEISE

Als Lebensmittelaroma.

HINWEISE ZUR SICHEREN ANWENDUNG

Nur verdünnt verwenden. Nicht mehr als einen Tropfen pro Tag verwenden. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Wenn Sie schwanger sind oder unter ärztlicher Aufsicht stehen, konsultieren Sie bitte Ihren Arzt. Kontakt mit Augen, Innenohren, Gesicht, empfindlichen Stellen und Schleimhäuten vermeiden. Bei Hautkontakt großzügig mit einem Trägeröl verdünnen.

HAUPTNUTZEN FÜR DAS WOHLBEFINDEN

- Obwohl die Gewürznelke landläufig als gemahlenes Haushaltsgewürz bekannt ist, kann Clove (Gewürznelke) mit seinen einzigartigen, kraftvollen Eigenschaften auch außerhalb der Küche verwendet werden.
- Weil das ätherische Öl Clove (Gewürznelke) so wärmend und würzig ist, eignet es sich ideal zur Verwendung in saisonalen Rezepten.
- Wegen seines belebenden Geschmacks und aromatischen Dufts wird es gern in Desserts wie Zuckergebäck verwendet.

