

Clove (Gewürznelke)

Eugenia caryophyllata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATIONSEITE



CPTG™

HAUPTNUTZEN

- 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.

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

- Ersetzen Sie beim Backen von süßen Leckereien getrocknete Nelke mit dem ätherischen Öl Clove (Gewürznelke).
- Geben Sie einen Tropfen Clove (Gewürznelke) zu Ihrem Wasser und genießen Sie den würzigen Geschmack.

ANWENDUNGSHINWEISE

Als Lebensmittelaroma.

HINWEISE ZUR SICHEREN ANWENDUNG

Nur verdünnt und nicht mehr als einen Tropfen pro Tag verwenden. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Wenn Sie schwanger sind oder sich in medizinischer Behandlung befinden, holen Sie bitte ärztlichen Rat ein. Nicht mit den Augen, Innenohren oder anderen empfindlichen Stellen in Berührung bringen. Bei Hautkontakt großzügig mit einem Trägeröl verdünnen.

