

Bazsalikom

Ocimum basilicum 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TERMÉKINFORMÁCIÓS LAP



CPTG™

ELSŐDLEGES ELŐNYÖK

- Sokoldalú ételízesítő, amelyet világszerte számos fogás elkészítéséhez előszeretettel használnak.
- Rendkívül intenzív aromát és ízt kölcsönöz az ételnek, aminek köszönhetően akár egy csepp is elég belőle, hogy bámulatos hatást érzünk el.
- Gyógynövényes aromája miatt ideális levesek, saláták és sós-fűszeres jellegű ételek ízesítéséhez is.

TERMÉKLEÍRÁS

Az árvacsalánfélék családjába tartozó bazsalikom egy rendkívül hasznos gyógynövény és közkedvelt fűszernövény is. Friss, fűszeres ízt ad a húsoknak, valamint tészta- és előételeknek. Akár az ételbe főzi, akár díszítőelemként használja, a bazsalikom garantáltan új színt visz ételjei ízvilágába.

HASZNÁLATI MÓDOK

- Adjon belőle kedvenc olasz ételjeihez a frissítő, fűszeres ízhatásért.
- Ha egy sós-fűszeres jellegű ételt szárított bazsalikkal ízesítene, használjon helyette bazsalikom esszenciális olajat az intenzívebb ízhatásért.
- Használja a bazsalikomolajat olyan saláták, levesek vagy húsok és sós-fűszeres jellegű ételek ízesítéséhez, amelyekhez illik az olaj földes, fűszeres aromája.
- Adjon egy csepp bazsalikomolajat salátaöntetkekhez vagy szószokhoz; hintsen meg vele egy frissen sült kenyeret vagy utolsó simításként egy előételt.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Ételízesítéshez.

FIGYELMEZTETÉS

Csak hígítva alkalmazza. Ne vegyen be naponta egy cseppnél többet. Gyermekektől elzárva tárolandó. Kerülje a szemmel és nyálkahártyával való érintkezést.

