

Tangerino

Citrus reticulata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FOGLIO INFORMATIVO PRODOTTO



CPTG™

BENEFICI PRINCIPALI

- Il gusto dolce dell'olio di Tangerino aggiunge una nota pungente a vari impasti da forno.
- Si combina perfettamente a oli caldi e speziati come Corteccia di cannella e Chiodi di garofano.
- Il gusto rinfrescante del Tangerino donerà una nota pungente e agrumata a ogni ricetta.

DESCRIZIONE

L'olio di Tangerino è utilizzato da secoli nella cultura cinese. Dato il suo contenuto di limonene, l'olio di Tangerino ha un aroma dolce e pungente che produce un effetto rinvigorente e allo stesso tempo calmante. Spesso aggiunto a dolci e bevande, dalle torte ai frullati, l'olio di Tangerino donerà una gustosa nota agrumata a ogni ricetta. Prova ad aggiungere l'olio essenziale di Tangerino al tè o alla limonata per un tocco rivitalizzante!

INDICAZIONI

- Aggiungi una nota agrumata ai tuoi dolci preferiti aggiungendo 2-3 gocce di olio a torte, biscotti e molto altro!
- Nei caldi mesi estivi prepara dei ghiaccioli fatti in casa con limonata e olio di Tangerino.
- Aggiungi 1-2 gocce ad acqua, frullati, tisane o limonate per creare una bevanda dal gusto rinfrescante.

MODO D'USO

Esalta il sapore dei cibi.

PRECAUZIONI

Utilizzare solo diluito. Non assumere più di una goccia al giorno. Tenere lontano dalla portata dei bambini. In caso di gravidanza o problemi di salute, consultare il proprio medico. Evitare il contatto con gli occhi, l'interno delle orecchie, il viso, le zone sensibili e le mucose. In caso di contatto con la pelle, evitare l'esposizione al sole o ai raggi UV per almeno 12 ore.

