

Menta romana

Mentha spicata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FOGLIO INFORMATIVO PRODOTTO



CPTG™

BENEFICI PRINCIPALI

- Condimento dal gusto dolce e mentolato.
- Aggiungilo a insalate, bevande, dolci, condimenti e marinature.
- Si abbina perfettamente con la Lavanda, il Rosmarino, il Basilico, la Menta piperita e l'Eucalipto.
- Un'alternativa più delicata e meno forte all'olio essenziale di Menta piperita.

DESCRIZIONE

La menta romana è un'erba aromatica dal gusto dolce e fresco, impiegata in tutto il mondo come condimento. È ampiamente utilizzata in gomme da masticare, caramelle e prodotti di igiene orale per il suo gusto mentolato che rinfresca l'alito. L'olio di Menta romana è molto diverso rispetto a quello di Menta piperita e rappresenta un'opzione più delicata da aggiungere alle pietanze. In cucina, la menta romana viene spesso aggiunta a insalate, bevande e dolci, ma può anche essere impiegata per preparare condimenti e marinare la carne.

INDICAZIONI

- Aggiungi una goccia di olio di Menta romana a dolci, bevande, insalate o pietanze varie.
- Prepara una limonata rinfrescante alla menta mischiando succo di limone, acqua, zucchero e una goccia di olio essenziale di Menta romana.
- Dai un tocco originale alla classica ricetta dei biscotti al cioccolato aggiungendo una goccia di Menta romana all'impasto.

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. Evitare il contatto con gli occhi e le mucose.

