

Gingembre

Zingiber officinale 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FICHE D'INFORMATION PRODUIT



CPTG™

PRINCIPAUX BIENFAITS

- Une épice très populaire en cuisine utilisée partout dans le monde et connue pour son arôme chaud et terreux.
- Utilisez son huile essentielle à la place du gingembre frais ou déshydraté dans les desserts tels que le pain d'épice ou les biscuits au gingembre.

DESCRIPTION DU PRODUIT

L'huile essentielle de Gingembre dōTERRA, qui provient de Madagascar, est obtenue à partir du rhizome frais de la plante (la tige souterraine de la plante qui jaillit du système racinaire). Ingrédient disponible dans de nombreux plats asiatiques, le gingembre possède en cuisine une saveur brûlante et parfumée. Dans la tradition occidentale, le gingembre est utilisé la plupart de temps dans les mets sucrés tels que le pain d'épice et les biscuits au gingembre.

UTILISATIONS

- Mettez-en une goutte à la place du gingembre frais dans les recettes sucrées et salées.
- L'huile essentielle de Gingembre est très utile dans les pâtisseries telles que le banana bread et les tartes.

CONSEILS D'UTILISATION

Pour parfumer les plats.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Utilisez en dilution uniquement. Ne pas dépasser la dose recommandée d'une goutte par jour. Conserver hors de portée des enfants. Évitez le contact avec les yeux et la muqueuse.

