

Clou de girofle

Eugenia caryophyllata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FICHE D'INFORMATION PRODUIT



CPTG™

PRINCIPAUX BIENFAITS

- Connu principalement comme épice domestique moulue, le clou de girofle peut être utilisé ailleurs qu'en cuisine grâce à ses propriétés puissantes uniques.
- Ses caractéristiques chaudes et épicées en font l'huile essentielle idéale à intégrer dans les recettes de saison.
- Fréquemment utilisé dans les desserts, tels que les biscuits de Noël, pour sa saveur revigorante et son parfum aromatique.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Les bienfaits et utilisations du clou de girofle datent de la Chine et de l'Inde anciennes. En cuisine, le clou de girofle apporte une saveur épicée à n'importe quel plat ou dessert. Le clou de girofle est également couramment utilisé pour son parfum dans les préparations dentaires, les bonbons et les chewing-gums pour son parfum.

UTILISATIONS

- À la place du clou de girofle sec, utilisez de l'huile essentielle de Clou de girofle en pâtisserie.
- Ajoutez-deux gouttes de Clou de girofle à l'eau pour lui donner une saveur épicée.

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. Si vous êtes enceinte ou sous surveillance médicale, veuillez consulter votre médecin. Évitez le contact avec les yeux, l'oreille interne, le visage, les zones sensibles et la muqueuse. En cas de contact avec la peau, diluer généreusement avec une huile végétale.

