

Menthe verte

Mentha spicata 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FICHE D'INFORMATION PRODUIT



PRINCIPAUX BIENFAITS

- Arôme alimentaire doux et mentholé.
- Ajoutez-en aux salades, boissons, desserts, vinaigrettes et marinades.
- S'associe bien avec la Lavande, le Romarin, le Basilic, la Menthe poivrée et l'Eucalyptus.
- Une option plus douce lorsque l'huile essentielle de Menthe poivrée est un peu trop forte.

DESCRIPTION DU PRODUIT

La menthe verte est une herbe douce et rafraîchissante utilisée comme aromatisant dans le monde entier. Elle est largement utilisée dans les chewing-gums, les bonbons et les produits bucco-dentaires pour son goût mentholé, et également pour rafraîchir l'haleine. La menthe verte diffère beaucoup de la menthe poivrée et elle est plus douce dans les plats. En cuisine, la menthe verte est souvent employée dans les salades, les boissons et les desserts, mais elle peut également être utilisée dans les vinaigrettes maison et les marinades pour la viande.

UTILISATIONS

- Ajoutez une goutte d'huile essentielle de Menthe verte dans vos desserts, boissons, salades ou plats principaux.
- Fabriquez votre propre citronnade rafraîchissante à la menthe en mélangeant du jus de citron, de l'eau, du sucre et une goutte d'huile essentielle de Menthe verte.
- Donnez du peps à votre recette préférée de cookies aux pépites de chocolat en versant une goutte de Menthe verte dans la pâte.

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.

