Rosemary (Rosmariin)

Rosmarinus officinalis 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TOOTE INFOLEHT

CPTG™

PEAMISED KASUTEGURID

- Lisab lihale ja muudele roogadele maitseka ürdise nüansi
- Energiat andev ürdine lõhn.
- Võib kasutada mis tahes roas maitsestajana rosmariiniürdi asemel.

TOOTEKIRJELDUS

Harilik rosmariin on aromaatne igihaljas taim, mille lehti kasutatakse sageli toidu, näiteks täidiste või sea-, ahjulamba-, kana- ja kalkuniliha maitsestamiseks. Rosmariin oli väga hinnatud ja lausa pühaks peetud taim kreeka, rooma, egiptuse ja juudi iidsetes kultuurides. Rosmariinitaime ürdist ja energiat andvat lõhna kasutatakse tihti aroomiteraapias ja massaažil.

KASUTUSALAD

- Lisage üks tilk Rosemary (rosmariini) eeterlikku õli maitsestamiseks lihale või lemmiksuupistetele.
- Tehke tavalisest kartulipüreest dōTERRA Rosemary (rosmariiniõli) abil maitserohke kõrvalroog.
- Kasutage toiduretseptides värske või kuivatatud rosmariini mugava ja tõhusa asendajana.

KASUTUSJUHISED

Toidu maitsestamiseks.

HOIATUSED

Kasutage ainult lahjendatuna. Ärge kasutage rohkem kui üks tilk päevas. Hoida lastele kättesaamatus kohas. Kui olete rase või saate ravi, pidage esmalt nõu arstiga. Vältige silma ja limaskestadele sattumist.

Kõik kaubamärgi või registreeritud kaubamärgi tähisega sõnad on dōTERRA Holdings LLC omandisse kuuluvad registreeritud kaubamärgid.

©2021 dōTERRA Holdings, LLC Rosemary PIP ET 150921