

Romarin

Rosmarinus officinalis 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FICHE D'INFORMATION PRODUIT



CPTG™

PRINCIPAUX BIENFAITS

- Apporte une touche aromatique aux viandes et spécialités culinaires.
- Senteur herbacée et énergisante.
- Peut être utilisée pour remplacer le romarin dans l'assaisonnement des plats.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le romarin est un arbrisseau aromatique à feuillage persistant dont les feuilles sont fréquemment utilisées pour parfumer les plats tels que les farces, le porc, le rôti d'agneau, le poulet et la dinde. Vénéral pendant des siècles, le romarin était considéré comme étant sacré par les cultures grecque, romaine, égyptienne et hébraïque anciennes. La senteur herbacée et énergisante du romarin est fréquemment utilisée en massage aromatique et thérapeutique.

UTILISATIONS

- Ajoutez 1 goutte d'huile essentielle de Romarin aux viandes et à vos plats principaux préférés pour plus de saveur.
- Transformez votre écrasé de pommes de terre traditionnel en accompagnement savoureux en ajoutant un peu d'huile essentielle de Romarin.
- Utilisez-la à la place du romarin frais ou déshydraté dans n'importe quelle recette, pour son côté pratique et son goût puissant.

CONSEILS D'UTILISATION

Pour parfumer les alimentaires.

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 et la muqueuse.

