

Rosemary (Rozemarijn)

Rosmarinus officinalis 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUCT INFORMATIE PAGINA



CPTG™

PRIMAIRE VOORDELEN

- Geeft vleesgerechten en andere specialiteiten een hartige, kruidige smaak.
- Kruidige en stimulerende geur.
- Kan worden gebruikt als vervanging voor rozemarijn als smaakmaker in alle gerechten.

PRODUCTBESCHRIJVING

Rozemarijn is een aromatische, groenblijvende struik waarvan de blaadjes vaak worden gebruikt in vele smaakvolle gerechten, zoals vleesgerechten. Rozemarijn werd als heilig beschouwd door de oude Griekse, Romeinse, Egyptische en Hebreeuwse culturen. De kruidige, energieke geur van rozemarijn wordt vaak gebruikt bij aroma- en massagetherapie.

GEBRUIK

- Voeg 1 druppel rozemarijn essentiële olie toe aan vleesgerechten en je favoriete voorgerechten voor extra smaak.
- Maak van je traditionele aardappelpuree een smaakvol bijgerecht met behulp van dōTERRA rozemarijnolie.
- Gebruik als een handige en krachtige vervanger voor verse of gedroogde rozemarijn in elk recept.

KOKEN MET ROZEMARIJN

Essentiële oliën zijn zeer krachtig in vergelijking met droge kruiden, specerijen of andere aroma's, dus zelfs de kleinste hoeveelheid kan een serieuze smaakboost aan je gerecht geven. Bij het gebruik van rozemarijn in de keuken kun je het beste de tandenstokmethode gebruiken - doop de punt van een schone tandenstoker in het flesje met essentiële olie en roer de tandenstoker door de ingrediënten. Nadat je de tandenstoker in het gerecht hebt geroerd, doe je een smaaktest om te zien of er extra olie moet worden toegevoegd.

GEBRUIKSAANWIJZING

Als smaakversterker in voeding.

WAARSCHUWINGEN

Alleen verdund gebruiken. Neem niet meer dan één druppel per dag in. Buiten bereik van kinderen bewaren. Vermijd contact met ogen en slijmvlies.

