

Oregano (Риган)

Origanum vulgare 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

ИНФОРМАЦИОННА СТРАНИЦА ЗА
ПРОДУКТА



CPTG™

ОСНОВНИ ПОЛЗИ

- Универсален ароматизиращ компонент, широко използван в целия свят в пикантни ястия, често използван в растителна форма.
- Невероятно остър аромат и аромат, когато се използва в готвенето, което позволява на потребителя да извърви малко дълъг път.
- Пикантен и тревист аромат идеален за супи, салати и подправки към всяко пикантно ястие.

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

От стотици години Oregano (Риган) е известен като едно от най-мощните и полезни етерични масла. Риганът може да бъде открит в готварски книги и шкафове по целия свят, тъй като неговият универсален аромат се вписва в разнообразни кухни. Етеричното масло се извлича от ароматните листа на растението. Основен химичен компонент на маслото от риган е карвакрол, вид фенол, което го прави едно от най-многогранните и мощни етерични масла. В случай на контакт с кожата маслото Oregano (Риган) трябва да се разрежда с базово масло.

УПОТРЕБИ

- Заменете една супена лъжица сух риган с една капка масло Oregano (Риган) в италиански ястия.
- Сложете една капка вместо сушен риган в сос за спагети, сос за пица или върху печено месо.

УКАЗАНИЯ ЗА УПОТРЕБА

За овкусяване на храна.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Използвайте само в разрежено състояние. Приемайте не повече от една капка на ден. Пазете далеч от деца. Ако сте бременна или под лекарско наблюдение, консултирайте се с Вашия лекар. Избягвайте контакт с очите, вътрешната част на ушите, лицето, чувствителни зони и лигавиците. В случай на контакт с кожата разрежете обилно с базово масло.

