

Thyme (Tymián)

Thymus vulgaris 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

INFORMAČNÍ LIST O PRODUKTU



CPTG™

HLAVNÍ VÝHODY

- Má svěží, bylinnou chuť.
- Esenciální olej tymián vylepší vaše oblíbená pikantní jídla a lze jej použít místo sušeného tymiánu.
- Při použití na pokožku má očistné a pročišťující účinky.
- Skvělý do masových marinád, pikantních předkrmů, chleba apod!

POPIS PRODUKTU

Ve středověku dostávali tymián rytíři a válečníci před tím, než se vydali do bitvy, protože se mělo za to, že svému nositeli dodává odvalu. Starověcí Řekové používali tymián v koupelích a pálili jej jako kadidlo v chrámech, zatímco Egypťané jej používali při tradičních obřadech. Tymián je dnes známý jako oblíbená kuchyňská bylina a lze jej nalézt v domácnostech po celém světě. Zkuste přidat esenciální olej tymián do masových marinád a pikantních předkrmů pro jeho svěží, bylinnou chuť!

POUŽITÍ

- Použijte jednu až dvě kapky do masa a předkrmů pro přidání svěží bylinné chuti.
- Vždy mějte lahvičku oleje tymián ve své kuchyňské skříňce.
- Používejte namísto sušené nebo čerstvé bylinky olej z tymiánu.
- Zřed'te frakcionovaným kokosovým olejem a poté naneste na cílové partie pokožky, abyste ji očistili a podpořili její zdravý vzhled.

NÁVOD K POUŽITÍ

Aromatické: Použijte tři až čtyři kapky do difuzéru dle svého výběru.

Vnitřní použití: Zřed'te jednu kapku 125 ml tekutiny nebo užíjte v rostlinné kapsli.

Zevní použití na pokožku: Naneste jednu až dvě kapky na požadované místo. Zřed'te frakcionovaným kokosovým olejem dōTERRA, abyste minimalizovali možnou reakci citlivější pokožky.

UPOZORNĚNÍ

Může dojít ke zvýšené citlivosti kůže. Uchovávejte mimo dosah dětí. Těhotné, kojící ženy nebo ošetřovaní pacienti by se měli poradit se svým lékařem. Zamezte styku s očima, vnitřkem uší a s citlivými místy na pokožce.

