

Oregano

Origanum vulgare 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATIONSSIDE



CPTG™

PRIMÆRE FORDELE

- Olien er en alsidig smagskomponent, der anvendes i hele verden til salte retter, som regel brugt som tørret krydderi.
- Den har en utrolig pikant duft og smag, når den bruges til madlavning, hvilket betyder, at der ikke skal bruges meget til enhver ret.
- En krydret og urteagtig smag, der er ideel til supper, salater og til at krydre enhver salt ret med.

PRODUKTBESKRIVELSE

Oregano har i århundreder været kendt som en af de mest kraftfulde og gavnlige æteriske olier. Oregano kan findes i kogebøger og køkkenskabe i hele verden, da dens alsidige smag komplimenterer et utal af køkkener. Den æteriske olie udvindes fra plantens duftende blade. En primær kemisk komponent i oregano er carvacrol, et fenol, hvilket gør den til en af de mest alsidige og kraftfulde æteriske olier i verden. I tilfælde af kontakt med huden skal oregano fortyndes med en bærerolie.

ANVENDELSER

- Erstat en spiseske tørret oregano med en dråbe oreganolie i italienske retter.
- Kom en dråbe i stedet for tørret oregano i spaghettisauce, pizzasauce eller til en steg.

BRUGSANVISNING

Som madaroma.

ADVARSLER

Anvend kun fortyndet. Tag ikke mere end en dråbe om dagen. Opbevares utilgængeligt for børn. Hvis du er gravid eller er i medicinsk behandling, skal du konsultere din læge. Undgå kontakt med øjne, indre ører, ansigt, sensitive områder og slimhinder. I tilfælde af kontakt med huden fortyndes med rigelige mængder bærerolie.

