

Oregano (Pune)

Origanum vulgare 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TOOTE INFOLEHT



CPTG™

PEAMISED KASUTEGURID

- Kõikjal maailmas soolastesse toitudesse lisatavat mitmekülgset maitseainet kasutatakse enamasti kuivatatud taime kujul.
- Toidus äärmiselt tugeva lõhna ja maitsega, mistõttu piisab roa maitsestamiseks vaid väikesest kogusest.
- Vürtsikas ürdine maitse sobib suppidesse, salatitesse ja muude soolaste roogade maitsestamiseks.

TOOTEKIRJELDUS

Sajandeid on puneõli peetud üheks kõige tõhusamaks ja kasulikumaks eeterlikuks õliks. Mitmekülgse maitsega punet kasutatakse üle kogu maailma toidu valmistamiseks, nii et puneõli võib leida paljudest kokaraamatutest ja köökidest. Eeterlikku õli ekstraheeritakse taime lõhnavatest lehtedest. Harilikku pune peamine keemiline koostisosa on fenool nimega karvakrool, mis muudabki õli maailma üheks kõige mitmekülgsemaks ja mõjusamaks õliks. Kui kasutate nahal, lahjendage Oregano (pune) õli baasõliga.

KASUTUSALAD

- Asendage Itaalia roogades üks supilusikas kuivatatud punet ühe tilga Oregano (pune) õliga.
- Pange üks tilk õli kuivatatud pune asemel pasta- või pitsakastmesse või kasutage prae maitsestamiseks.

KASUTUSJUHISED

Toidu maitsestamiseks.

HOIATUSED

Kasutage ainult lahjendatuna. Ärge kasutage rohkem kui üks tilk päevas. Hoida lastele kättesaamatus kohas. Kui olete rase või saate ravi, pidage esmalt nõu arstiga. Vältige silma, sisekõrva, näkku, tundlikesse nahapiirkondadesse ja limaskestadele sattumist. Kui kasutate nahal, lahjendage rohke baasõliga.

