

Rosemary (Rosmariin)

Rosmarinus officinalis 15 ml

dōTERRA | EUROPE

TOOTE INFOLEHT



CPTG™

Taimeosa: õied, lehed

Ekstraerimismeetod: aurdestillatsioon

Lõhna kirjeldus: kamprilõhnaline, ürdine

Peamised keemilised komponendid:

1,8-Cineole, α -pineen, kamper

PEAMISED KASUTEGURID

- Aromaatne, ürdine toidulisand
- Meeliülendava ja värskendava lõhnaga

Rosemary (Rosmariin)

Rosmarinus officinalis 15 ml

Partii nr: 60204694

TOOTEKIRJELDUS

Rosmariin on aromaatne, igihaljas põõsastik, mille lehti kasutatakse tihti toitude nt lamba-, sea-, kana- ja kalkuniliha maitsestamiseks. Kulinaarsete omaduste kõrval on rosmariinil palju muid eeliseid. Seda õli austasid asjatundjad, rosmariini on pühaks peetud muistsetes Kreeka, Rooma, Egiptuse ja Heebrea kultuurides. Kuna rosmariinil on ürdine ja virgutav lõhn, siis kasutatakse teda sageli aroomi- ja massaažiteraapias.

KASUTUSALAD

- Lisa 1-2 tilka rosmariini eeterlikku õli lihale või lemmikroogadele täiendavaks maitsestamiseks.
- Lahjenda dōTERRA fraktsioneeritud kookosõliga ja kannu soovitud alale massaaži ajal.

KASUTUSJUHISED

Difusioon: lisa oma soovi järgi kas 3 või 4 tilka õli difuuserisse.

Toidulisandina: lahjenda üks tilk õli 125 ml vedelikus.

Paikne kasutus: massaažiks sega 5 tilka 10 ml baasõliga. Vanni jaoks sega 5 tilka 5 ml baasõliga. Lõhnastamiseks sega 1 tilk õli 10 tilga baasõliga.

HOIATUS

Võib esineda naha tundlikkust. Hoia segu lastele kättesaamatus kohas. Kui oled rase, toidad last rinnaga või oled arsti järelevalve all, siis konsulteeri oma raviarstiga. Väldi kontakti silmade, kõrvade ja teiste tundlike piirkondadega!

