

Marjoram (Majoran)

Origanum majorana 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATIONSEITE



CPTG™

HAUPTNUTZEN

- Bei den Griechen und Römern galt Majoran seit jeher als Glückssymbol.
- Warmes und krautiges Aroma, das in unzähligen herzhaften Kochrezepten und in verschiedenen Kulturen verwendet wird.
- Majoran wird wegen seines lang anhaltenden, positiven und beruhigenden Duftes sehr geschätzt.

PRODUKTBESCHREIBUNG

Bei den Griechen und Römern galt Majoran als Glückssymbol. Ätherisches Majoranöl ist allgemein als Gewürzmittel beim Kochen bekannt und deshalb eine unersetzliche Küchenzutat. Das krautige Aroma von Majoranöl kann in Suppen, Eintöpfen, Dressings und Saucen verwendet werden. In Deutschland ist dieses Kraut als „Gänsekraut“ bekannt, da es traditionell zum Braten von Gänsen verwendet wird.

ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

- Ersetzen Sie den getrockneten Majoran in Ihrem nächsten Rezept durch ätherisches Majoranöl.
- Geben Sie einen Tropfen Marjoram (Majoran) zu herzhaften Gerichten: Suppen, Saucen, Salate und vor allem Fleischgerichte.

ANWENDUNGSHINWEISE

Als Lebensmittelaroma.

HINWEISE ZUR SICHEREN ANWENDUNG

Nur verdünnt verwenden. Nicht mehr als einen Tropfen pro Tag verwenden. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Von Augen und Schleimhäuten fernhalten.

