

Oregano

Origanum vulgare 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATIONSSSEITE



CPTG™

HAUPTNUTZEN

- Ein vielseitiger Aromabestandteil, der in der Regel als getrocknetes Kraut für herzhaftere Gerichte auf der ganzen Welt verwendet wird.
- Sehr scharfer Duft und Geschmack bei der Verwendung in der Küche – kleine Menge, große Wirkung bei jedem Rezept.
- Würziger, krautiger Geschmack, der ideal für Suppen, Salate und zum Würzen von herzhaften Speisen ist.

PRODUKTBESCHREIBUNG

Jahrhundertlang ist Oregano-Öl schon als eins der potentesten und wirksamsten ätherischen Öle bekannt. Oregano findet sich in aller Welt in Kochbüchern und Gewürzschränken, denn sein vielseitiger Geschmack passt gut zu zahlreichen Gerichten. Ein chemischer Hauptbestandteil von Oregano ist Carvacrol, ein Phenol, dank dem es eines der facettenreichsten und potentesten ätherischen Öle der Welt ist. Zum Auftragen auf die Haut sollte Oregano mit einem Trägeröl verdünnt werden.

ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

- Ersetzen Sie in italienischen Rezepten einen Esslöffel getrockneten Oregano durch einen Tropfen Oregano.
- Geben Sie einen Tropfen des Öls anstelle von getrocknetem Oregano in Pasta- oder Pizzasauce bzw auf einen Braten.

ANWENDUNGSHINWEISE

Als Lebensmittelaroma.

HINWEISE ZUR SICHEREN ANWENDUNG

Nur verdünnt und nicht mehr als einen Tropfen pro Tag verwenden. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Wenn Sie schwanger sind oder sich in medizinischer Behandlung befinden, holen Sie bitte ärztlichen Rat ein. Nicht mit den Augen, Innenohren und empfindlichen Stellen in Berührung bringen. Bei Hautkontakt großzügig mit einem Trägeröl verdünnen.

