

# Marjoram (Mejorana)

*Origanum majorana* 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PÁGINA DE INFORMACIÓN  
DEL PRODUCTO



CPTG™

## PRINCIPALES BENEFICIOS

- Los griegos y romanos la conocían y veneraban desde hace mucho tiempo como un símbolo de la felicidad.
- Sabor cálido y herbáceo utilizado en innumerables recetas de cocina saladas y en diversas culturas.
- La mejorana es muy apreciada por su aroma duradero, positivo y calmante.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La mejorana era conocida por los griegos y romanos como símbolo de felicidad. El aceite esencial de mejorana, conocido comúnmente por su capacidad para condimentar los alimentos, es un aditivo de cocina único. El sabor herbáceo del aceite de mejorana se puede utilizar en sopas, guisos, aderezos y salsas. En Alemania, esta hierba es conocida como la «hierba de ganso» por su uso tradicional en el asado de gansos.

## USOS

- Reemplazar el aceite esencial de Mejorana en la próxima receta que haga y que requiera mejorana seca.
- Añadir una gota de Mejorana a platos salados, incluyendo sopas, salsas, ensaladas y especialmente platos de carne.

## INSTRUCCIONES DE USO

Ideal para condimentar comidas.

## PRECAUCIONES

Utilizar exclusivamente diluido. No tomar más de una gota al día. Mantener fuera del alcance de los niños. Evitar el contacto con los ojos y las mucosas.

