

Orégano

Origanum vulgare 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PÁGINA DE INFORMACIÓN DEL PRODUCTO



CPTG™

PRINCIPALES BENEFICIOS

- Un componente aromatizante muy versátil y ampliamente utilizado como hierba seca en platos salados de todo el mundo.
- Fragancia y sabor increíblemente penetrante cuando se utiliza en la cocina, lo que permite usar muy poco producto para conseguir un gran efecto.
- Sabor picante y herbáceo ideal para sopas, ensaladas y para aderezar cualquier plato salado.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Durante cientos de años, el orégano ha sido conocido como uno de los aceites esenciales más potentes y beneficiosos. El orégano se puede encontrar en libros de cocina y hogares de todo el mundo, ya que su sabor versátil complementa una gran variedad de cocinas. El aceite esencial se extrae de las hojas fragantes de la planta. Un componente químico primario del aceite de Orégano es el carvacrol, un fenol, lo que lo convierte en uno de los aceites esenciales más polifacéticos y poderosos del mundo. En caso de contacto con la piel, diluir Orégano con un aceite portador.

USOS

- Reemplaza una cucharada de orégano seco por una gota de aceite de Orégano en platos italianos.
- Pon una gota en lugar de orégano seco en la salsa para espaguetis o para pizzas o en el asado.

INSTRUCCIONES DE USO

Para condimentar comidas.

PRECAUCIONES

Utilizar exclusivamente diluido. No tomar más de una gota al día. Mantener fuera del alcance de los niños. Si estás embarazada o bajo supervisión médica, consulta con tu profesional de la salud. Evitar el contacto con los ojos, los oídos internos, la cara, las zonas sensibles y las mucosas. En caso de contacto con la piel, diluir generosamente con un aceite portador.

