

Thyme (Tomillo)

Thymus vulgaris 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PÁGINA DE INFORMACIÓN
DEL PRODUCTO



CPTG™

PRINCIPALES BENEFICIOS

- Tiene un sabor fresco y herbáceo.
- El aceite esencial de tomillo mejora tus comidas saladas favoritas y se puede utilizar como sustituto del tomillo seco.
- Tiene efectos limpiadores y purificantes para la piel cuando se aplica de forma tópica.
- ¡Ideal para marinados de carne, entrantes salados, panes y más!

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

En la Edad Media, el tomillo se daba a los caballeros y guerreros antes de un combate porque se pensaba que daba valor a su portador. Los antiguos griegos utilizaban el tomillo en sus baños y lo quemaban como incienso en sus templos, mientras que los egipcios lo utilizaban en las ceremonias tradicionales. Hoy en día, el tomillo es conocido por ser una hierba popular en la cocina y se puede encontrar en los hogares de todo el mundo. Añade el aceite esencial de tomillo a los platos marinados de carne y a los platos principales para obtener un sabor fresco y herbáceo.

USOS

- Usar 1 o 2 gotas en platos de carne y platos principales para añadir un sabor herbáceo fresco.
- Guardar siempre un frasco de aceite de tomillo en la despensa.
- Usar como sustituto del tomillo seco o fresco.
- Diluir con aceite de coco fraccionado y aplicar en áreas específicas de la piel para purificar y favorecer una piel de aspecto saludable.

INSTRUCCIONES DE USO

Aromático: Utiliza de tres a cuatro gotas en el difusor de tu elección.

Interno: Diluir una gota en 125 ml de líquido, o tomar en una cápsula vegetal.

Tópico: aplicar una o dos gotas en la zona deseada. Diluir con el aceite de coco fraccionado de dōTERRA para minimizar cualquier posible sensibilidad en la piel.

PRECAUCIONES

Posible sensibilidad de la piel. Mantener fuera del alcance de los niños. Si estás embarazada, en periodo de lactancia o bajo supervisión médica, consulta con tu profesional de la salud. Evitar el contacto con los ojos, el oído interno y las áreas sensibles.

