

Marjolaine

Origanum majorana 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FICHE D'INFORMATION PRODUIT



CPTG™

PRINCIPAUX BIENFAITS

- Vénérée depuis des siècles et connue des Grecs et des Romains comme symbole de bonheur.
- Saveur chaude et herbacée utilisée dans d'innombrables recettes de cuisine salées et dans diverses cultures.
- Son arôme positif et calmant durable est très apprécié.

DESCRIPTION DU PRODUIT

La marjolaine était dans l'Antiquité, pour les Grecs et les Romains, un symbole de bonheur. Généralement connue pour sa capacité à épicer les plats, l'huile essentielle de Marjolaine est une aide culinaire unique. La saveur herbacée de l'huile essentielle de Marjolaine peut être utilisée dans les soupes, les ragoûts, les vinaigrettes et les sauces. En Allemagne, cette herbe est connue sous le nom d'« herbe aux oies » car elle est traditionnellement utilisée pour le rôtissage des oies.

UTILISATIONS

- Dans votre prochaine recette, remplacez la marjolaine déshydratée par de l'huile essentielle.
- Ajoutez une goutte de Marjolaine aux plats salés, notamment les soupes, les sauces, les salades et en particulier les plats de viandes.

CONSEILS D'UTILISATION

Pour parfumer les plats.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Utilisez en dilution uniquement. Ne pas dépasser la dose recommandée d'une goutte par jour. Conserver hors de portée des enfants. Éviter le contact avec les yeux et la muqueuse.

