

Origan

Origanum vulgare 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FICHE D'INFORMATION PRODUIT



CPTG™

PRINCIPAUX BIENFAITS

- Un ingrédient d'assaisonnement polyvalent largement utilisé dans le monde dans les plats salés, généralement sous forme d'herbe aromatique déshydratée.
- Sa saveur et son parfum incroyablement piquants en cuisine exigent de l'utiliser avec parcimonie dans chaque plat.
- Saveur épicée et herbacée idéale dans les soupes, les salades et l'assaisonnement de n'importe quelle recette salée.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Depuis des centaines d'années, l'huile d'origan est connue pour être l'une des huiles essentielles les plus puissantes et bienfaisantes. On trouve l'origan dans tous les livres de recettes et toutes les cuisines du monde car sa saveur polyvalente complète des types de cuisines variés. L'huile essentielle est extraite des feuilles parfumées de la plante. Son principal composé chimique, le carvacrol, est un phénol qui en fait l'une des huiles essentielles les plus polyvalentes et les plus puissantes au monde. En cas de contact avec la peau, l'huile essentielle d'Origan doit être diluée avec une huile végétale.

UTILISATIONS

- Mettez une goutte d'huile essentielle d'Origan à la place d'une cuillère à soupe d'origan déshydraté dans les plats italiens.
- Mettez une goutte d'huile essentielle d'Origan à la place de l'origan déshydraté dans la sauce pour les pâtes ou la sauce à pizza, ou sur un rôti.

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. Si vous êtes enceinte ou sous surveillance médicale, veuillez consulter votre médecin. Évitez le contact avec les yeux, l'oreille interne, le visage, les zones sensibles et la muqueuse. En cas de contact avec la peau, diluer généreusement avec une huile végétale.

