

# Maggiorana

*Origanum majorana* 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FOGLIO INFORMATIVO PRODOTTO



CPTG™

## BENEFICI PRINCIPALI

- Venerata dagli antichi Greci e Romani come simbolo di felicità.
- Gusto caldo ed erbaceo impiegato in numerose ricette salate e in varie culture.
- L'olio di Maggiorana è molto apprezzato per il suo aroma rilassante, positivo e persistente.

## DESCRIZIONE

Per gli antichi Greci e Romani la maggiorana era un simbolo di felicità. Questa erba aromatica è comunemente utilizzata come condimento e l'olio essenziale può essere impiegato nella preparazione di pietanze. L'aroma erbaceo dell'olio di Maggiorana è perfetto per insaporire minestre, stufati, salse e condimenti; in Germania è nota come "erba delle oche" perché si usa nella preparazione della tradizionale oca arrosto.

## INDICAZIONI

- Nelle tue prossime ricette, sostituisci la maggiorana secca con l'olio essenziale di Maggiorana.
- Aggiungi una goccia di Maggiorana alle pietanze salate, tra cui minestre, salse, insalate e piatti a base di carne.

## MODO D'USO

Esalta il sapore dei cibi.

## PRECAUZIONI

Utilizzare solo diluito. Non assumere più di una goccia al giorno. Tenere lontano dalla portata dei bambini. Evitare il contatto con gli occhi e le mucose.

