

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, l'interno delle orecchie, il viso, le zone sensibili e le mucose.

