

Oregano

Origanum vulgare 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUCT INFORMATIE PAGINA



CPTG™

PRODUCTBESCHRIJVING

Al honderden jaren staat oregano bekend als een van de meest krachtige en heilzame essentiële oliën. Oregano is te vinden in kookboeken en keukenkastjes over de hele wereld, omdat de veelzijdige smaak een aanvulling is op een verscheidenheid aan keukens. Het belangrijkste chemische bestanddeel van Oregano, afkomstig van de geurige bladeren van de oreganoplant *Origanum vulgare*, is carvacrol, een fenol, wat het een van de meest veelzijdige en krachtige essentiële oliën maakt. Voor toepassing op de huid, moet Oregano worden verdund met een draagolie.

TOEPASSINGEN

- Vervang een eetlepel droge oregano door één druppel Oregano in Italiaanse gerechten.
- Doe één druppel Oregano in plaats van gedroogde oregano in spaghettisaus, pizzasaus of op een braadstuk.

GEBRUIKSAANWIJZING

Als smaakversterker in voeding.

VOORZICHTIG

Alleen verdund gebruiken. Neem niet meer dan één druppel per dag in. Buiten bereik van kinderen bewaren. Indien je zwanger bent of onder behandeling van een arts, raadpleeg dan eerst je arts. Vermijd contact met de ogen, binnenkant van de oren, gezicht, gevoelige gebieden en slijmvliezen.

VOORNAAMSTE VOORDELEN

- Een veelzijdige aromatiserende bestanddeel dat over de hele wereld veel gebruikt wordt in hartige gerechten, vaak gebruikt als droog kruid.
- Ongelooflijk scherpe geur en smaak bij gebruik in de keuken, waardoor je maar een zeer kleine hoeveelheid hoeft toe te voegen aan elk gerecht.
- Pittige en kruidige smaak, ideaal voor soepen, salades en het op smaak brengen van elk hartig gerecht.

