

Thyme

Thymus vulgaris 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUCT INFORMATIE PAGINA



CPTG™

VOORNAAMSTE VOORDELEN

- Heeft een frisse, kruidige smaak.
- Tijm essentiële olie brengt je favoriete hartige maaltijden op smaak en kan worden gebruikt ter vervanging van tijm.
- Ideaal voor vleesmarinades, hartige voorgerechten, brood en meer!

PRODUCTBESCHRIJVING

In de Middeleeuwen werd tijm aan ridders en krijgers gegeven voordat ze ten strijde trokken, omdat men dacht dat het de drager ervan moed zou geven. De oude Grieken gebruikten tijm in hun baden en brandden het als wierook in hun tempels. De Egyptiërs gebruikten het tijdens hun traditionele rituelen. Tijm is nu bekend als een populair kookkruid en is te vinden in huishoudens over de hele wereld. Probeer eens tijm essentiële olie toe te voegen aan vleesmarinades en hartige voorgerechten voor een frisse, kruidige smaak!

TOEPASSINGEN

- Voeg 1-2 druppels toe aan vlees- en voorgerechten voor een frisse kruidensmaak.
- Bewaar altijd een flesje tijmolie in je keukenkastje.
- Gebruik als vervanging voor gedroogde of verse tijm.

KOKEN MET TIJM

Essentiële oliën zijn zeer krachtig in vergelijking met droge kruiden, specerijen of andere aroma's, dus zelfs de kleinste hoeveelheid kan een serieuze smaakboost aan je gerecht geven. Bij het gebruik van tijm in de keuken kun je het beste de tandenstokermethode gebruiken - doop de punt van een schone tandenstoker in het flesje met essentiële olie en roer de tandenstoker door de ingrediënten. Nadat je de tandenstoker in het gerecht hebt geroerd, doe je een smaaktest om te zien of er extra olie moet worden toegevoegd.

GEBRUIKSAANWIJZING

Als smaakversterker in voeding.

VOORZICHTIG

Uitsluitend verdund gebruiken en niet meer dan één druppel per dag. Buiten bereik van kinderen bewaren. Ben je zwanger, of onder behandeling van een arts, raadpleeg dan eerst je arts. Vermijd contact met ogen, gehoorgang, gezicht, gevoelige plekken en slijmvliezen. Bij toepassing op de huid, overvloedig verdunnen met een dragerolie.

