

Майоран

Origanum majorana 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

СТРАНИЦА ИНФОРМАЦИИ О ПРОДУКТЕ



CP™TG™

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Греки и римляне издавна почитали майоран как символ счастья
- Теплый травянистый аромат используется во множестве кулинарных рецептов различных кухонь
- Майоран высоко ценится за свой стойкий, успокаивающий аромат, помогающий сохранять положительный настрой

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Греки и римляне считали майоран символом счастья. Эфирное масло майорана — уникальная кулинарная приправа, широко известная своим свойством придавать блюдам насыщенный вкус. Травяной аромат масла майорана украсит ваши супы, рагу, заправки для салатов и соусы. В Германии майоран известен как «гусиная трава», так как его традиционно используют при жарке гусей.

ПРИМЕНЕНИЕ

- Когда вы в следующий раз будете готовить блюдо, в рецепт которого входит сушеный майоран, вместо него добавьте одну каплю эфирного масла майорана
- Добавляйте по одной капле масла майорана в различные несладкие блюда, в том числе супы, соусы, салаты и особенно в мясные блюда

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Для придания блюдам особого аромата.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Используйте только в разбавленном виде. Не больше одной капли в день. Храните в недоступном для детей месте. Избегайте попадания в глаза и на слизистую оболочку.

