

Орегано

Origanum vulgare 15 мл

dōTERRA™ | EUROPE

СТРАНИЦА ИНФОРМАЦИИ О ПРОДУКТЕ



CPTG™

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Универсальный ароматизатор, широко используемый во всем мире для приготовления пряных блюд, обычно в виде сухой приправы.
- Придает блюдам невероятно пикантный аромат и вкус, при этом, для достижения эффекта понадобится совсем немного эфирного масла.
- Пряный и травянистый аромат прекрасно подойдет для приготовления супов, салатов и приправ к любому пикантному блюду.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Растение орегано на протяжении сотен лет было известно как источник одного из самых эффективных и полезных эфирных масел. Орегано можно найти в кулинарных книгах и кухонных шкафах по всему миру, так как универсальный вкус этой пряности дополняет блюда множества кухонь. Эфирное масло получают из ароматных листьев этого растения. Основным химическим компонентом орегано является фенол карвакрол — составляющая одного из самых универсальных и эффективных эфирных масел в мире. Для нанесения на кожу эфирное масло орегано следует обильно разбавить базовым маслом.

ПРИМЕНЕНИЕ

- добавляйте по одной капле масла орегано вместо столовой ложки сушеного орегано в блюда итальянской кухни.
- добавьте одну каплю масла вместо сушеного орегано в соус для спагетти, пиццы или в жаркое.

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. Если вы беременны или находитесь под наблюдением врача, проконсультируйтесь со своим лечащим врачом. Не допускайте попадания в глаза, внутреннее ухо, на лицо, чувствительные участки и слизистую оболочку. Перед нанесением на кожу обильно разбавьте базовым маслом.

