

Розмарин

Rosmarinus officinalis 15 мл

dōTERRA™ | EUROPE

СТРАНИЦА ИНФОРМАЦИИ О ПРОДУКТЕ



CPTG™

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Придает мясным блюдам и деликатесам пряный травянистый аромат.
- Травяной, наполняющий энергией аромат.
- Это масло можно добавлять в качестве приправы вместо розмарина в любые блюда.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Розмарин — вечнозеленый кустарник с характерным запахом, листья которого часто используются в качестве ароматной приправы к фаршу, свинине, жаркому из баранины, курице и индейке. Почитаемый с давних времен, розмарин считался священным растением в древнегреческой, римской, египетской и древнееврейской культурах. Тонизирующий травяной аромат розмарина часто применяют в ароматерапии и средствах для массажа.

ПРИМЕНЕНИЕ

- Добавляйте по 1 капле эфирного масла розмарина в качестве приправы к мясным блюдам и своим любимым закускам, чтобы сделать их вкус более насыщенным.
- Добавьте немного масла розмарина от dōTERRA в традиционное картофельное пюре и превратите его в ароматный гарнир.
- Масло розмарина удобно добавлять в разнообразные блюда вместо свежего или сушеного розмарина, чтобы придать им насыщенный аромат.

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. Избегайте попадания в глаза и на слизистую оболочку.

