

Oregano

Origanum vulgare 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TUOTETIETOSIVU



CPTG™

ENSISIJAISET HYÖDYT

- Monipuolinen mauste, jota käytetään laajalti eri puolilla maailmaa suolaisissa ruokalajeissa, usein kuivattuna yrttinä.
- Voimakas tuoksu ja maku, joten pienelläkin määrällä pärjää.
- Mausteinen, yrttinen aromi sopii keittoihin, salaatteihin ja minkä tahansa suolaisen ruoan maustamiseen.

TUOTEKUVAUS

Oregano on jo satoja vuosia tunnettu yhtenä kaikkein tehokkaimmista ja hyödyllisimmistä eteerisistä öljyistä. Oregano löytyy keittokirjoista ja maustekaapeista ympäri maailmaa, sillä sen monipuolinen maku sopii monenlaisiin ruokiin. Eteerinen öljy saadaan uuttamalla sitä kasvin tuoksuvista lehdistä. Oreganon tärkein kemiallinen ainesosa on fenoleihin kuuluva karvakroli, joka tekee siitä yhden maailman monipuolisimmista ja tehokkaimmista eteerisistä öljyistä. Iholla käytettäessä oregano pitää laimentaa perusöljyllä.

KÄYTTÖ

- Italialaisissa ruoissa korvaa ruokalusikallinen kuivattua oreganoa tipalla oreganoöljyä.
- Korvaa kuivattu oregano tipalla oreganoöljyä pastakastikkeessa, pizzakastikkeessa tai paistin maustamisessa.

KÄYTTÖOHJEET

Ruoan maustamiseen.

VAROITUKSET

Käytä vain laimennettua. Ota enintään yksi tippa päivässä. Pidä lasten ulottumattomissa. Jos olet raskaana tai lääkärin hoidossa, keskustele käytöstä lääkärin kanssa. Tuotetta ei saa joutua silmiin, sisäkorviin, kasvoihin, herkille ihoalueille tai limakalvoille. Jos ainetta joutuu iholle, huuhto hyvin perusöljyllä.

