

# 라임

Citrus aurantifolia 15ml

# dōTERRA®

PRODUCT INFORMATION PAGE



CPTG®

- **활용방법:** A I
- **식물부분:** 라임 껍질
- **추출방법:** 냉압착법
- **향의특징:** 시트러스 향, 타르트 향, 달콤한 향
- **전 성분:** 라임 100%
- **주요 화학구조:** 리모넨, β-피넨, γ-테르피넨
- **Food additives** (식품첨가물 - 에센셜오일 천연향료)

## 특장점(Primary Benefits)

- ✓ 탄산수, 시원한 물에 한두방울 떨어뜨려 상큼한 향과 함께 즐길 수 있습니다.
- ✓ 샐러드 · 프라이 · 불고기와 생선구이 등에 양념으로도 사용하실 수 있습니다.
- ✓ 밝고 상쾌한 향기가 활력을 느끼는데 도움을 줍니다.

## 라임

Citrus aurantifolia 15ml

- 제품 번호: 60202177
- 소매가: 26,000원
- PV: 16.00



## 제품 설명(Product Description)

라임은 인도 북동부, 미얀마 북부와 말레이시아가 원산지로서 주로 아열대 지방에서 널리 재배됩니다. 열매는 넓은 타원 모양이고 액과이며 지름이 약 4cm인 작은 꼭지 모양의 돌기가 있습니다.

열매가 익으면 껍질이 얇아지고 초록빛을 띤 노란색이 됩니다. 열매의 과육은 황록색이고 연하며 즙이 많고 신맛이 나며 레몬보다 더 새콤하고 납니다.

신맛과 새콤달콤한 맛이 어우러지는 라임은 구연산과 비타민 C가 풍부하고 특유의 상큼한 시트러스 향을 지녀 음식과 음료에 자주 사용됩니다. 특히, 단백질이 풍부한 육류 요리에 잘 어울리고 새콤한 맛이 입맛을 돋구어 줍니다.

## 활용방법(Directions for use)

**I 섭취:** 에센셜 오일 1~2 방울을 따뜻한 물이나 생수 또는 주스에 타서 마시거나 요리에 첨가하면 좋습니다. 육류요리에 소량 첨가하면 맛과 향의 풍미가 더해집니다.

- 상쾌함을 위해 식수에 라임 1 방울을 추가합니다.
- 비타민 C가 많은 라임은 육류요리에 어울리며 라임을 살짝 뿌려 낸 육류요리는 잡내가 없어 더욱 입맛을 돋구어 줍니다.

**아로마 Tips:** 에센셜 오일의 향기를 맡으면 기분전환에 도움이 됩니다.

## 주의사항(Cautions)

- 피부에 자극이 있을 수 있습니다.
- 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하시기 바랍니다.
- 임신, 수유 중이거나 질병 치료를 받고 있는 경우 의사와 먼저 상의하시기 바랍니다.
- 눈, 귀 등 민감한 부위에는 사용을 피하시기 바랍니다.

### 활용방법(APPLICATION METHODS)

- A 향기(아로마)
- T 도포(바르는 방식)
- I 섭취

### 피부민감도(SKIN SENSITIVITY)

- N 희석 불필요
- S 희석 필요(여리고 민감한 피부)
- D 반드시 희석하여 사용

본 제품은 질병의 예방이나 치료를 목적으로 하는 의약품이 아닙니다.