

오레가노

Origanum vulgare 15ml

dōTERRA®

PRODUCT INFORMATION PAGE



CPTG®

제품 설명(Product Description)

오레가노는 요리에 향신료로 쓰이는 꿀풀과의 여러해살이풀로 특소한 향기가 특징입니다. 병충해와 추위에 잘 견디며 야생화의 강인함이 돋보이는 허브로 향긋하고 쓴맛이 있으며 상쾌함을 줍니다.

가장 강력한 정유 중 하나인 오레가노 잎은 수세기 동안 전통적인 건강관리 요법으로 다양하게 활용되어 왔습니다. 독특한 향과 맵고 씹쌀한 맛은 토마토와 잘 어울리므로 토마토를 이용한 이탈리아 요리, 특히 피자에는 빼놓을 수 없는 향신료로 잘 알려져 있습니다. 오레가노는 인기 있는 요리의 향신료로 많이 사용되고 있을 뿐 아니라, 음식의 편안한 소화를 돕는데도 효과적인 것으로 알려져 있습니다.

오레가노의 주요 화학 성분은 페놀 성분인 카르바크롤과 티몰입니다. 페놀 함량이 높기 때문에 오레가노의 향을 직접 맡을 경우에는 1방울 정도 소량을 주의해서 사용해야 합니다.

100% 천연 도테라 오레가노 에센셜 오일은 피로를 느끼거나 환절기에 사용하면 더욱 효과적인 자연의 향을 선사합니다.

- **활용방법:** A | I | D
- **식물부분:** 잎
- **추출방법:** 증기 증류법
- **향의특징:** 진한 풀 향, 생기 있는 향, 장뇌 향
- **전 성분:** 오레가노 100%
- **주요 화학구조:** 카르바크롤, 티몰
- **Food additives** (식품첨가물 - 에센셜오일 천연향료)

특장점(Primary Benefits)

- ✓ 진한 풀 향으로 생기를 느끼실 수 있습니다.
- ✓ 긍정적인 느낌의 향기가 활력을 느끼는데 도움을 줍니다.
- ✓ 시원하고 특소한 향기가 편안함을 드리는데 도움을 줍니다.
- ✓ 정화의 느낌을 주는 향입니다.

활용방법(Directions for use)

① **섭취:** 에센셜 오일 1~2 방울을 따뜻한 물이나 생수 또는 주스에 타서 마시거나 요리에 첨가하면 좋습니다. 빵이나 과자를 만드실때 소량을 첨가하면 맛과 향의 풍미가 더합니다.

- 스파게티와 피자의 소스, 육류 요리 등에 한 방울 첨가합니다.

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

활용방법(APPLICATION METHODS)

- A 향기(아로마)
- T 도포(바르는 방식)
- I 섭취

피부민감도(SKIN SENSITIVITY)

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

오레가노

Origanum vulgare 15ml

- 제품 번호: 30181409
- 소매가: 43,000원
- PV: 26.00



주의사항(Cautions)

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

본 제품은 질병의 예방이나 치료를 목적으로 하는 의약품이 아닙니다.