

Oregano (Raudonėlių)

Origanum vulgare 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTO INFORMACIJOS
PUSLAPIS



CPTG™

PAGRINDINIAI PRIVALUMAI

- Universalus maisto pagardas, plačiai naudojamas visame pasaulyje. Įprastai maistui naudojamas išdžiovintas augalas.
- Neįprastai stipraus aromato ir skonio, kai naudojamas maisto gamyboje: net mažas kiekis suteiks daug skonio jūsų patiekalui.
- Prieskoninis žolinis aliejus puikiai tinka sriuboms, salotoms ir visiems pikantiškiems patiekalams gardinti.

PRODUKTO APRAŠYMAS

Raudonėlių eterinis aliejus jau šimtmečius žinomas kaip vienas iš pačių stipriausių ir vertingiausių eterinių aliejų. Raudonėlį galima rasti viso pasaulio receptų knygose ir virtuvės spintelėse, nes jo universalus skonis papildo įvairių virtuvių patiekalus. Jų eterinis aliejus išgaunamas iš kvapnių augalo lapų. Pagrindinis raudonėlių eterinio aliejaus cheminis komponentas yra karvakolis – tai fenolis, dėl kurio šis aliejus yra vienas iš įvairiausių ir stipriausių eterinių aliejų pasaulyje. Raudonėlių aliejui patekus ant odos, gausiai atskieskite jį baziniu aliejumi.

NAUDOJIMAS

- Pakeiskite vieną šaukštą sausų raudonėlių vienu lašu Oregano (Raudonėlių) aliejaus, gamindami itališkus patiekalus.
- Įlašinkite vieną lašą vietoje džiovintų raudonėlių, gamindami spagečių padažą, picos padažą ar ant kepsnio.

NAUDOJIMO REKOMENDACIJOS

Maistui gardinti.

ATSARGUMO PRIEMONĖS

Naudoti tik atskiestą. Naudoti ne daugiau kaip vieną lašą per dieną. Laikyti vaikams nepasiekiamoje vietoje. Jei laukiatės arba sergate, pasitarkite su gydytoju. Saugoti, kad nepatektų į akis, vidinę ausį, ant veido, jautrių vietų ir į gleivinę. Patekus ant odos, gausiai atskieskite baziniu aliejumi.

