

Oregano

Origanum vulgare 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMASJONSSIDE



CPTG™

DE VIKTIGSTE EGENSKAPENE

- En allsidig smakskomponent som er hyppig brukt, ofte i tørket form, i krydrede retter verden rundt.
- Avgir mye aroma og smak når den brukes i matlaging, så kokken kommer langt med litt.
- Krydret og urteaktig smak som er ideell til supper, salater og som smakstilsetning i salte retter.

PRODUKTBESKRIVELSE

I hundrevis av år har olje utvunnet av Oregano vært kjent som en av de mest potente og gunstige eteriske oljene. Oregano nevnes i kokebøker og finnes i kjøkkenskap rundt om i hele verden, og den allsidige smaken passer godt til mange forskjellige typer mat. Den eteriske oljen er utvunnet av plantens velduftende blader. En viktig kjemisk komponent i oregano er karvakrol, en fenol, som gjør den til en av de mest allsidige og kraftige eteriske oljene i verden. Ved hudkontakt skal Oregano tynnes ut med en baseolje.

BRUKSOMRÅDER

- Erstatt en teskje tørket oregano med en dråpe av oljen Oregano i italienske retter.
- Tilsett en dråpe olje i stedet for tørket oregano i spagettisaus, pizzasaus eller på en steik.

BRUKSANVISNING

Til smakstilsetning i mat.

FORHOLDSREGLER

Brukes kun uttynnet. Ikke innta mer enn én dråpe om dagen. Oppbevares utilgjengelig for barn. Rådfør deg med legen din hvis du er gravid eller får behandling av lege. Unngå kontakt med øyne, de indre delene av øret, sensitive områder og slimhinner. Tynn ut med rikelig med baseolje ved hudkontakt.

