

# Rosemary

*Rosmarinus officinalis* 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMASJONSSIDE



CPTG™

## DE VIKTIGSTE EGENSKAPENE

- Tilfører kjøttretter og andre retter en urteaktig smak.
- Har en urteaktig og energigivende duft.
- Kan brukes som erstatning for rosmarin i alle retter.

## PRODUKTBESKRIVELSE

Rosmarin, en aromatisk, eviggrønn busk, har blader som ofte brukes til å sette smak på stuffer, svinekjøtt, lammesteik, kylling og kalkun. Rosmarin har lenge vært høyt verdsatt og ble ansett som hellig i de greske, romerske og egyptiske oldtidskulturene. Takket være oljens urteaktige og energigivende duft brukes den ofte i aromaterapi og massasje.

## BRUKSOMRÅDER

- Tilsett en dråpe Rosemary i kjøttretter og andre hovedretter for å gi rettene ekstra smak.
- Gjør den tradisjonelle potetmosen til et smaksfylt tilbehør ved hjelp av litt dōTERRA Rosemary-olje.
- Bruk oljen som en praktisk og kraftig erstatning for frisk og tørket rosmarin i ulike retter.

## 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 og slimhinner.

