

Oregano

Origanum vulgare 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

KARTA PRODUKTU



CPTG™

PODSTAWOWE KORZYŚCI

- Uniwersalny składnik aromatyzujący, powszechnie stosowany na całym świecie w słonych i pikantnych potrawach, najczęściej w formie suszonych ziół.
- Niesamowicie ostra woń i smak sprawiają, że jest to bardzo wydajna przyprawa, niezależnie od potrawy.
- Pikantny, ziołowy posmak idealnie komponuje się ze składnikami zup, sałatek i przyprawami wytrawnych dań.

OPIS PRODUKTU

Od setek lat oregano jest znane jako jeden z najsilniejszych i najkorzystniej działających olejków eterycznych. Oregano można znaleźć w książkach kucharskich i szafkach kuchennych na całym świecie, ponieważ jego wszechstronny smak uzupełnia różnorodność naszej kuchni. Olejek eteryczny pozyskiwany jest z aromatycznych liści. Głównym składnikiem chemicznym oregano jest karwakrol – fenol, który sprawia, że olejek eteryczny jest jednym z najbardziej wszechstronnych i potężnych olejków na świecie. W przypadku kontaktu ze skórą olejek z oregano należy rozcieńczyć z olejkami bazowym.

UŻYCIE

- W daniach kuchni włoskiej możesz zastąpić jedną łyżkę stołową suchego oregano jedną kroplą olejku z oregano.
- Użyj jednej kropli zamiast suszonego oregano w sosie do spaghetti, sosie do pizzy lub w pieczeniu.

SPOSÓB UŻYCIA

Jako przyprawa.

UWAGI

Używać tylko po rozcieńczeniu. Zażywać nie więcej niż jedną kroplę dziennie. Przechowywać poza zasięgiem dzieci. Jeśli jesteś w ciąży lub znajdujesz się pod opieką lekarską, skonsultuj się ze swoim lekarzem. Unikać kontaktu z oczami, uchem wewnętrznym, twarzą, wrażliwymi obszarami i błonami śluzowymi. W przypadku kontaktu ze skórą rozcieńczyć obficie olejkiem nośnikowym.

