

Orégão

Origanum vulgare 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PÁGINA DE INFORMAÇÃO DO
PRODUTO



CPTG™

PRINCIPAIS BENEFÍCIOS

- Um componente aromatizante versátil amplamente utilizado no mundo em pratos saborosos, comumente utilizado como uma erva seca.
- Um sabor e uma fragrância incrivelmente picantes quando utilizado na culinária, permitindo ao utilizador transformar o pouco em muito em cada prato.
- Sabor herbáceo e apimentado ideal para sopas e saladas, bem como para temperar qualquer prato saboroso.

DESCRIÇÃO DE PRODUTO

Durante centenas de anos, o óleo de Orégão foi conhecido como um dos óleos essenciais mais fortes e benéficos. O orégão pode ser encontrado em prateleiras de cozinhas e livros de culinária em todo o mundo, pois o seu sabor versátil complementa vários tipos de gastronomia. O óleo essencial é extraído das folhas perfumadas da planta. O principal componente químico do Orégão é o carvacrol, um fenol que o torna num dos óleos essenciais mais diversificados e fortes do mundo. Em caso de contacto com a pele, o Óregão deve ser diluído com um óleo transportador.

UTILIZAÇÕES

- Substitua uma colher de sopa de orégão seco por uma gota de óleo de Orégão em pratos italianos.
- Adicione uma gota em vez de orégão seco ao molho de esparguete, ao molho de piza ou a um assado.

INDICAÇÕES DE USO

Para o tempero de alimentos.

PRECAUÇÕES

Utilize apenas diluído. Não tome mais do que uma gota por dia. Mantenha fora do alcance das crianças. Se estiver grávida ou sob os cuidados de um médico, consulte o seu médico. Evite o contacto com os olhos, ouvidos internos, áreas sensíveis e mucosas. Em caso de contacto com a pele, dilua generosamente com um óleo de diluição.

