

# Basil (Busuioc)

*Ocimum Basilicum* 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PAGINA CU INFORMAȚII DESPRE  
PRODUS



CPTG™

## BENEFICII PRIMARE

- Este un aromatizant alimentar versatil, utilizat pe scară largă în întreaga lume la numeroase preparate culinare.
- Miroși și aromă incredibil de puternice atunci când este folosit la gătit, permițând utilizatorului să obțină mult cu puțin.
- Aromă ierbacee ideală pentru supe, salate și aseasonarea rețetelor savuroase.

## DESCRIEREA PRODUSULUI

Făcând parte din aceeași familie cu menta, Busuiocul este o plantă benefică utilizată deseori la gătit. Busuiocul dă o aromă proaspătă de ierburi cărnuților, pastelor și aperitivelor. Adăugat la gătit sau folosit la ornat, busuiocul înviează negreșit preparatele culinare.

## UTILIZĂRI

- Adaugă-l la rețetele tale italienești preferate, pentru un gust de ierburi revigorant.
- Ori de câte ori un preparat culinar savuros necesită Busuioc uscat, înlocuiește ierburile cu ulei esențial de busuioc, pentru mai multă savoare.
- Folosește uleiul de Busuioc la salate, supe și pentru aseasonarea cărnuților sau a mâncărilor savuroase, cu o aromă de pământ și ierburi.
- Adaugă o picătură de ulei de Busuioc la vinegrețe și sosuri; folosește-l pentru a stropi pâinea proaspăt coaptă sau a completa un aperitiv.

## INDICAȚII DE UTILIZARE

Pentru aromatizarea mâncărilor.

## PRECAUȚII

A se folosi doar diluat. Nu consumați mai mult de o picătură pe zi. A nu se lăsa la îndemâna copiilor. A se evita contactul cu ochii și cu mucoasele.

