

Marjoram (Măghiran)

Origanum majorana 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PAGINA CU INFORMAȚII DESPRE
PRODUS



CPTG™

BENEFICII PRIMARE

- Venerat de-a lungul timpurilor și considerat de greci și romani drept un simbol al fericirii.
- Aromă ierbacee caldă, utilizată la nenumărate rețete savuroase și în diferite culturi.
- Măghiranul este foarte apreciat pentru aroma sa persistentă, care calmează și induce o stare pozitivă.

DESCRIEREA PRODUSULUI

Măghiranul era considerat de greci și romani drept un simbol al fericirii. Recunoscut pe scară largă pentru proprietățile sale de condimentare a mâncărilor, uleiul esențial de măghiran este un aditiv unic pentru gătit. Aroma ierbacee a uleiului de măghiran poate fi utilizată la supe, fripturi, dressinguri și sosuri. În Germania, această plantă este cunoscută sub denumirea de „larba găștei”, datorită utilizării sale tradiționale la frigerea găștelor.

UTILIZĂRI

- Folosește uleiul esențial de măghiran la următoarea rețetă care prevede utilizarea de măghiran uscat.
- Aduagă o picătură de măghiran la mâncărurile savuroase, printre care supe, sosuri, salate și în special preparate cu carne.

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, interiorul urechilor, zonele sensibile și cu mucoasele.

