

Oregano

Origanum vulgare 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PAGINĂ INFORMAȚII PRODUS



CPTG™

BENEFICII PRIMARE

- O componentă aromatică versatilă, utilizată pe scară largă în întreaga lume, la mâncăruri savuroase, de obicei sub formă de ierburi uscate.
- Miroși și aromă incredibil de puternice atunci când este folosit la gatit — obții mai mult cu mai puțin, la fiecare preparat culinar.
- Aromă condimentată și erbacee, ideală pentru supe, salate și aseasonarea oricărei rețete savuroase.

DESCRIEREA PRODUSULUI

De sute de ani, uleiul de oregano este cunoscut drept unul dintre cele mai potente și mai benefice uleiuri esențiale. Oregano se găsește în cărțile de bucate și în bucătăriile din întreaga lume, tocmai pentru că aroma sa versatilă se integrează perfect într-o mare varietate de preparate culinare. Uleiul esențial este extras din frunza parfumată a plantei. Componenta chimică principală din oregano este carvacrolul, un fenol, care îl face unul dintre cele mai versatile și mai puternice uleiuri esențiale din lume. În cazul aplicării pe piele, oregano trebuie să fie diluat într-un ulei căraș.

UTILIZĂRI

- Folosește o picătură de ulei de Oregano pentru a înlocui o lingură de oregano uscat în preparatele italienești.
- Pune o picătură de ulei în loc de oregano uscat în sosul pentru spaghetti, sosul pentru pizza sau la condimentarea fripturilor.

INDICAȚII DE UTILIZARE

Ideal pentru aromatizarea mâncărilor.

PRECAUȚII

A se folosi doar diluat. Nu consuma mai mult de o picătură pe zi. A nu se lăsa la îndemâna copiilor. Dacă ești gravidă te afli sub supraveghere medicală, cere sfatul medicului. A se evita contactul cu ochii, interiorul urechilor, zonele sensibile și cu mucoasele. În cazul contactului cu pielea, diluează în mod generos cu un ulei de bază.

