

# Thyme (Cimbru)

*Thymus vulgaris* 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PAGINA CU INFORMAȚII DESPRE  
PRODUS



CPTG™

## BENEFICII PRIMARE

- Are o aromă proaspătă de ierburi.
- Uleiul esențial de cimbru îmbunătățește rețetele tale savuroase preferate și poate fi utilizat pentru a înlocui cimbrul uscat.
- Minunat în marinade pentru carne, aperitive savuroase, pâine și altele!

## DESCRIEREA PRODUSULUI

În Evul Mediu, cimbrul era dat cavalerilor și războinicilor înainte de bătălie, deoarece se credea că dă curaj celui care îl poartă. Grecii antici foloseau cimbrul în apa de baie și prin ardere în temple, iar egiptenii îl foloseau în cadrul ceremoniilor tradiționale. În prezent, cimbrul este cunoscut ca mirodenie mult utilizată la gătit și se găsește în gospodăriile din întreaga lume. Încearcă să adaugi ulei esențial de cimbru la marinadele pentru carne și aperitivele savuroase, pentru a le conferi o aromă proaspătă de ierburi!

## UTILIZĂRI

- Folosește 1-2 picături la preparatele de carne și aperitive, pentru a le da o aromă proaspătă de ierburi.
- Păstrează întotdeauna o sticlucă de ulei de cimbru în bucătărie.
- Folosește-l în locul cimbrului uscat sau proaspăt.

## 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. Dacă sunteți gravidă sau vă aflați sub observația unui medic, cereți 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.

