

Oregano

Origanum vulgare 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATION



CPTG™

HUVUDSAKLIG ANVÄNDNING

- Ett mångsidigt smakämne som används världen över i maträtter, oftast i torkad form.
- Otroligt stark doft och smak när den används i matlagning, vilket gör att den räcker länge.
- Den kryddstarka och örtartade smaken är perfekt till soppor, sallader och som smaksättning i huvudrätter.

PRODUKTBESKRIVNING

Under hundratals år har Oregano varit känd som en av de mest kraftfulla och fördelaktiga essentiella oljorna. Oregano förekommer i kokböcker och skafferier världen över eftersom dess mångsidiga smak passar en mängd olika kök. Den essentiella oljan extraheras ur växtens väldoftande blad. Den primära kemiska komponenten i Oregano är karvakrol, en fenol, vilket gör den till en av de mest mångsidiga och kraftfulla essentiella oljorna i världen. Späd ut Oregano med en bärarolja vid hudkontakt.

ANVÄNDNINGSMOMRÅDEN

- Byt ut en matsked torkad oregano mot en droppe Oregano-olja i italienska rätter.
- Tillsätt en droppe i stället för torkad oregano i spagettisås, pizzasås eller på en stek.

ANVÄNDNING

Som smak i matlagning.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

Använd endast utspädd. Ta inte mer än en droppe per dag. Förvaras utom räckhåll för barn. Rådgör med din läkare om du är gravid eller står under läkaruppsikt. Håll borta från ögon, inneröron, ansikte, känsliga områden och slemhinnor. Späd generöst med en bärarolja vid hudkontakt.

