

Origano

Origanum vulgare 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

INFORMACIJSKI LIST IZDELKA



CPTG™

GLAVNI UČINKI

- Ima vsestransko aromo, ki se po vsem svetu pogosto uporablja v slanih jedeh, običajno v obliki posušene začimbe.
- Pri kuhanju oddaja neverjetno izrazit vonj in aromo, zato že majhna količina naredi veliko spremembo pri vsaki jedi.
- Pikanten in zeliščen okus je idealen za juhe, solate in začimljanje katere koli slane jedi.

OPIS IZDELKA

Olje origana je že več stoletij znano kot eno najmočnejših in najkoristnejših eteričnih olj. Najdemo ga v kuharskih receptih in kuhinjah po vsem svetu, saj njegov vsestranski okus dopolnjuje jedi različnih kuhinj. Eterično olje pridobivamo iz dišečih listov rastline. Glavna kemična sestavina eteričnega olja origana je karvakrol (fenol), zato gre za eno najbolj vsestranskih in najmočnejših eteričnih olj na svetu. V primeru stika s kožo razredčite z baznim oljem.

UPORABA

- Eno jedilno žlico posušenega origana v italijanskih jedeh nadomestite z eno kapljico olja origana.
- Namesto suhega, uporabite kapljico olja origana v omaki za špagete ali pico, ali pa med pečenjem.

NAVODILA ZA UPORABO

Kot aroma za živila.

OPOZORILA

Uporabljajte samo razredčeno. Ne vzemite več kot ene kapljice dnevno. Hranite zunaj dosega otrok. Če ste noseči ali v zdravniški oskrbi, se posvetujte s svojim zdravnikom. Izognite se predelu oči, notranjim predelom ušes, obrazu, občutljivim predelom in sluznici. V primeru stika s kožo razredčite z obilico nosilnega olja.

