

Oregánó

Origanum vulgare 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TERMÉKINFORMÁCIÓS LAP



CPTG™

ELSŐDLEGES ELŐNYÖK

- Sokoldalú ételízestítő, amelyet – elsősorban szárított formában – világszerte előszeretettel használnak sós-fűszeres jellegű fogások ízesítéséhez.
- Rendkívül intenzív aromát és ízt kölcsönöz az ételnek, aminek köszönhetően akár egy csepp is elég belőle, hogy bámulatos hatást érzünk el.
- Fűszeres, gyógynövényes aromája miatt ideális levesek, saláták és sós-fűszeres jellegű ételek ízesítéséhez is.

TERMÉKLEÍRÁS

Az oregánót már évszázadok óta az egyik leghatékonyabb és legjótékonyabb esszenciális olajként tartják számon. Megannyi szakácskönyvben és fűszerkészletben megtalálható világszerte, mivel gazdag íze számos nemzet konyháját remekül kiegészíti. Az esszenciális olajat a növény illatos leveleiből nyerik ki. Az oregánó esszenciális olaj elsődleges kémiai összetevője egy fenolszármazék, a karvakrol, és ez teszi a világ egyik legsokoldalúbb és legerőteljesebb esszenciális olajává. Bőrrel való érintkezés esetén az oregánó esszenciális olajat hígítsa hordozóolajjal.

HASZNÁLATI MÓDOK

- Olaszos ételek készítésekor egy kávéskanálnyi szárított oregánó helyett használjon egy csepp oregánó esszenciális olajat.
- Morzsolt oregánó helyett használjon egy csepp olajat spagetti- vagy pizzaszószokhoz, illetve sütekhez.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Ételízestítéshez.

FIGYELMEZTETÉS

Csak hígítva alkalmazza. Ne vegyen be naponta egy cseppnél többet. Gyermekektől elzárva tárolandó. Ha várandós vagy orvosi kezelés alatt áll, konzultáljon kezelőorvosával. Kerülje a szemmel, belső füllel, arccal, érzékeny területekkel és nyálkahártyával való érintkezést. Bőrrel való érintkezés esetén hígítsa bőségesen hordozóolajjal.

