

Kakukkfű

Thymus vulgaris 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TERMÉKINFORMÁCIÓS LAP



CPTG™

ELSŐDLEGES ELŐNYÖK

- Friss, fűszeres aroma jellemzi.
- Kakukkfű esszenciális olajjal gazdagíthatja kedvenc sós-fűszeres jellegű ételei ízvilágát, és akár szárított kakukkfű helyett is használhatja.
- Remekül illik húspácokhoz, sós-fűszeres ízű előételekhez, kenyérfélékhez és sok egyébhez!

TERMÉKLEÍRÁS

A középkorban kakukkfűvel vértették fel a lovagokat és a harcosokat, mielőtt csatába indultak volna, mivel úgy hitték, abból bátorságot meríthetnek. Az ókori görögök fürdőkhöz használták és templomaikban füstölőként égették a kakukkfűvet, míg az egyiptomiak hagyományos szertartásaikhoz használták fel. Napjainkban a kakukkfű népszerű konyhakerti fűszernövény, és világszerte mindenütt megtalálható a háztartásokban. Próbálja ki, és adjon kakukkfű esszenciális olajat húspácokhoz és sós-fűszeres jellegű előételekhez a friss, fűszeres ízhatásért!

HASZNÁLATI MÓDOK

- Adjon egy-két csepp olajat hús- és előételekhez a friss, fűszeres ízért.
- Fűszerkészletében legyen mindig egy üveg kakukkfű esszenciális olaj is kéznél.
- Használja friss vagy szárított kakukkfű helyett.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Ételízesítéshez.

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.

