

# Timo

*Thymus vulgaris* 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FOGLIO INFORMATIVO PRODOTTO



CPTG™

## BENEFICI PRINCIPALI

- Ha un gusto fresco ed erbaceo.
- L'olio essenziale di Timo insaporisce le pietanze salate e può essere usato al posto del timo secco.
- Ideale per marinare la carne e insaporire pietanze salate, pane e altro.

## DESCRIZIONE

Nel Medioevo il timo veniva offerto a cavalieri e guerrieri prima delle battaglie perché si riteneva che infondesse coraggio. Gli antichi greci utilizzavano il timo per fare il bagno e lo bruciavano come incenso nei templi, mentre gli egizi lo impiegavano nelle cerimonie tradizionali. Oggi il timo è un'erba aromatica molto usata per cucinare, immancabile nelle dispense di tutto il mondo. Prova a usare l'olio essenziale di Timo per marinare la carne o aggiungilo alle pietanze salate per un gusto fresco ed erbaceo.

## INDICAZIONI

- Usa 1-2 gocce ai piatti salati o a base di carne per un gusto fresco ed erbaceo.
- Tieni sempre un flacone di olio di Timo nella dispensa.
- Usalo al posto del timo secco o fresco.

## MODO D'USO

Esalta il sapore dei cibi.

## PRECAUZIONI

Utilizzare solo diluito. Non assumere più di una goccia al giorno. Tenere lontano dalla portata dei bambini. In caso di gravidanza o problemi di salute, consultare il proprio medico. Evitare il contatto con gli occhi, l'interno delle orecchie, il viso, le zone sensibili e le mucose. In caso di contatto con la pelle, diluire abbondantemente con un olio vettore.

