

# Basilico

*Ocimum basilicum* 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FOGLIO INFORMATIVO PRODOTTO



CPTG™

## BENEFICI PRINCIPALI

- Un componente aromatizzante versatile molto utilizzato in tutto il mondo nella preparazione di pietanze.
- Basta aggiungere qualche goccia alle pietanze per regalare un sapore e un profumo intensi.
- Gusto erbaceo, ideale per minestre, insalate e altre ricette salate.

## DESCRIZIONE

Appartenente alla famiglia della menta, il basilico è un'erba aromatica benefica molto utilizzata in cucina. Il basilico aggiunge un gusto fresco ed erbaceo a pietanze a base di carne, pasta e non solo. Sia cucinato che aggiunto come guarnizione, il basilico dona un tocco speciale a ogni piatto.

## INDICAZIONI

- Aggiungilo alle tue ricette preferite per donare un gusto fresco ed erbaceo.
- Usa l'olio essenziale di Basilico al posto del basilico secco per un gusto ancora più intenso.
- Usa l'olio di Basilico in insalate e minestre o per condire carne e altri piatti salati dando loro un gusto erbaceo e terroso.
- Aggiungi una goccia di olio di Basilico a salse e vinaigrette; versale poi su del pane fresco o usale per condire qualsiasi pietanza.

## 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. Evitare il contatto con gli occhi e le mucose.

