

Oregano (Origano)

Origanum vulgare 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FOGLIO INFORMATIVO PRODOTTO



CPTG™

BENEFICI PRINCIPALI

- Un componente aromatizzante versatile molto utilizzato in tutto il mondo in pietanze salate, comunemente sotto forma di erba essiccata.
- Basta aggiungere qualche goccia alle pietanze per dare un sapore e un profumo intensi a ogni piatto.
- Gusto erbaceo e stimolante, ideale per condire minestre, insalate e altre ricette salate.

DESCRIZIONE

Da secoli l'olio essenziale di Origano è considerato uno dei più potenti e benefici. Questa erba aromatica compare in numerose ricette da ogni parte del mondo, poiché il suo gusto versatile si adatta perfettamente a una varietà di pietanze. L'olio essenziale si estrae dalle foglie profumate della pianta. Uno dei componenti chimici principali di Origano è il carvacrolo, ossia un fenolo, che lo rende uno degli oli più multifaccettati e potenti al mondo. In caso di contatto con la pelle, diluire abbondantemente Origano con un olio vettore.

INDICAZIONI

- Sostituisci un cucchiaio di origano secco con una goccia di olio di Origano nelle tue ricette.
- Aggiungi una goccia di olio al posto dell'origano secco in sughi, salsa per la pizza e arrosti.

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.

