

Majoran

Origanum majorana 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATIONSEITE



CPTG™

HAUPTNUTZEN

- Seit langem verehrt und von den Griechen und Römern als Symbol des Glücks betrachtet.
- Warmer und krautiger Geschmack, der in unzähligen herzhaften Kochrezepten und in verschiedenen Kulturen geschätzt wird.
- Majoran begeistert wegen seines lang anhaltenden, positiv-stimmenden und beruhigenden Aromas.

PRODUKTBESCHREIBUNG

Bei den Griechen und Römern galt Majoran als Glückssymbol. Ätherisches Majoranöl ist allgemein als Gewürzmittel beim Kochen bekannt und deshalb eine unersetzliche Küchenzutat. Das krautige Aroma von Majoranöl kann in Suppen, Eintöpfen, Dressings und Saucen verwendet werden. In Deutschland ist dieses Kraut als „Gänsekraut“ bekannt, da es traditionell zum Braten von Gänsen verwendet wird.

ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

- Verwenden Sie in Ihrem nächsten Rezept, das getrockneten Majoran erfordert, stattdessen das ätherische Öl.
- Fügen Sie herzhaften Gerichten 1 Tropfen ätherisches Öl Majoran hinzu – wie wäre es mit Suppen, Saucen, Salaten oder Fleischgerichten?

ANWENDUNG

Zur Aromatisierung von Lebensmitteln.

HINWEISE ZUR SICHEREN ANWENDUNG

Nur verdünnt verwenden. Nehmen Sie täglich nur einen Tropfen ein. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Nicht mit Augen oder Schleimhäuten in Kontakt bringen.

