

## SHRnutí PRODUKTU

Rostlina šalvěže (*Salvia officinalis*) patří do stejné čeledi jako máta. Olej Sage+ je destilován parou z listů a je známý pro svoji teplou, zemitou chuť, bez které se neobejde žádná sváteční večeře. Tento silný esenciální olej je však příliš dobrý, aby se používal pouze při svátečních příležitostech. Esenciální olej Sage+ lze také použít jako nádherný umocňovač chuti na mořské plody, zeleninu, chlebové tyčinky, muffiny a ostatní slané chleby.

## PŮVOD PRODUKTU

- Rostlina šalvěže (*Salvia officinalis*) patří do stejné čeledi jako máta.
- Víceletý, stále zelený polokeř s dřevitými stonky, šedavými listy a modrými až fialovými květy. Patří do čeledi Lamiaceae.
- Olej Sage+ je destilován parou z listů.
- Pochází z oblasti středomoří.
- Rostlina měla ve středověku dobrou pověst s mnoha odkazy na její léčivé vlastnosti a hodnotu.
- Oblíbená bylina svátečních večeří.

## ZPŮSOB POUŽITÍ

- Přidejte do svátečních pokrmů, např. nádivek, abyste si užili jeho typickou chuť.
- Olej Sage+ použijte při pečení máslové dýně k zesílení její zemité chuti.
- Zřed'te 1 kapku ve 4 kapkách nosného oleje. Dejte do kapsle a užívejte 1x denně.



## SLOŽENÍ

Olej z listů šalvěže (*Salvia officinalis*)\*  
\*100% čistý esenciální olej

## VAROVÁNÍ

Uchovávejte mimo dosah dětí. Vyhněte se kontaktu s očima. Pokud jste těhotná, kojíte, berete léky nebo trpíte nějakou nemocí, před použitím kontaktujte lékaře. Pokud se vyskytne kontakt s pokožkou, vyhněte se po 12 hodin přímému slunečnímu a ultrafialovému záření. Esenciální oleje řady Plus by neměly být používány jako náhražka pestré stravy. Nepřekračujte doporučenou denní dávku.