

RÉSUMÉ PRODUIT

Oregano+ (Origanum vulgare) contient du carvacrol, un composant présent à l'état naturel, qui peut vous aider à mener une mode de vie sain lorsqu'il est pris sous forme de complément alimentaire. Oregano+ offre un excellent moyen d'apporter une petite touche aromatique, savoureuse et épicée à toutes vos recettes favorites, tout en y ajoutant les bienfaits des huiles essentielles pures.

POURQUOI NOUS L'AIMONS

Oregano+ est l'ingrédient idéal pour rehausser vos repas d'une note intense et épicée — les plats italiens, en particulier, ne peuvent se passer de cette herbe fraîche. Contenant du carvacrol, un composant présent à l'état naturel, Oregano+ complète parfaitement votre consommation quotidienne d'huiles essentielles. Lorsque vous cuisinez, essayez Oregano+ en remplacement des herbes aromatiques fraîches ou sèches, et décuplez les saveurs !

- Ajoutez Oregano+ à vos dressings pour salades ou à vos recettes de poulet, fruits de mer ou marinades préférées.
- Laissez infuser 15-20 gouttes dans une grande bouteille d'huile d'olive et servez-vous-en pour cuisiner ou y tremper du pain.
- Ajoutez 2-3 gouttes à vos sauces au pesto pour y apporter votre touche personnelle.
- Associez-y l'huile essentielle Thyme+ pour apporter un assaisonnement authentique à vos recettes italiennes.

INSTRUCTIONS

Versez 1 goutte de Oregano+ dans une base neutre. À prendre 3 fois par jour.

ATTENTION

Tenir hors de portée des enfants. Évitez tout contact avec les yeux. Les femmes enceintes ou qui allaitent, ainsi que les personnes sous traitement ou souffrant d'un trouble médical, doivent consulter un professionnel de santé avant utilisation. En cas de contact avec la peau, évitez toute exposition à la lumière directe du soleil et aux rayons UV durant une période de 12 heures. Les compléments alimentaires ne remplacent pas une alimentation variée. Ne pas dépasser la dose quotidienne recommandée.



INGRÉDIENTS

Origan (Origanum vulgare)† huile extraite des feuilles et de la tige †100 % huile essentielle pure

PETITES ANECDOTES

- L'origan appartient à la même famille que la menthe, s'apparente à la marjolaine et trouve son origine en Méditerranée et en Eurasie.
- L'origan est cultivé en Égypte depuis plus de 3 000 ans.
- Le mot « origan » serait dérivé des termes grecs *oros* (montagne) et *ganos* (brillance).

Les compléments alimentaires ne remplacent pas une alimentation variée.
Ne pas dépasser la dose quotidienne recommandée.