

PRÉSENTATION DU PRODUIT

La sauge, *Salvia officinalis*, fait partie de la famille des Lamiacées. Sage+ est l'huile essentielle issue des feuilles de sauge. Son goût puissant et camphré relèvera vos plats de fête et vous ne pourrez plus vous en passer. Toutefois, cette huile essentielle est trop bonne pour n'être utilisée que pendant les fêtes de fin d'année. L'huile essentielle Sage+ agrémentera vos plats de fruits de mer, légumes, gressins, muffins, etc.

HISTORIQUE DU PRODUIT

- La sauge, *Salvia officinalis*, fait partie de la famille de la menthe.
- La sauge est un arbuste vivace, avec des tiges ligneuses, des feuilles grises et des fleurs violacées. Elle fait partie de la famille des Lamiacées.
- Sage+ est distillée à la vapeur des feuilles de la sauge.
- Native des régions de la Méditerranée.
- Cette plante a eu une excellente réputation au long de l'âge moyen, avec des nombreuses références à ses propriétés curatives et ses valeurs.
- C'est une herbe aromatique très présente dans les recettes traditionnelles pour les repas des fêtes.

UTILISATION

- Ajoutez-en dans vos plats de fêtes, comme la farce pour une touche spéciale.
- Utilisez Sage+ dans la cuisson de la courge musquée pour rehausser sa saveur terreuse.
- Diluez une goutte pour quatre gouttes d'huile végétale. Versez-en dans une gélule et prenez-en une par jour.



INGRÉDIENTS

Huile de feuille de *Salvia officinalis** (sauge)

*Huile essentielle 100 % pure

PRÉCAUTIONS

Tenir hors de portée des enfants. Éviter tout contact avec les yeux. Si vous êtes enceinte, que vous allaitez ou que vous êtes atteint d'une maladie, veuillez consulter un professionnel de la santé avant utilisation. En cas de contact cutané, évitez l'exposition directe au soleil ou aux rayons UV dans les 12 heures suivant l'application. Les compléments alimentaires ne doivent pas remplacer un régime équilibré. Ne pas excéder la dose journalière recommandée.