

RIASSUNTO DELLE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La pianta della salvia, conosciuta sotto il nome di *Salvia officinalis*, è membro della famiglia della menta. Sage+ viene distillato dalle foglie di salvia ed è noto per il suo sapore aromatico. Non può mancare in tavola durante le Feste. Tuttavia, questo olio essenziale potente è troppo buono per essere usato solamente durante la stagione delle feste. L'olio essenziale Sage+ può dare molto sapore a frutti di mare, verdure, grissini, muffin e pane.

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

- La pianta della salvia, conosciuta sotto il nome di *Salvia officinalis*, è membro della famiglia della menta.
- Un cespuglio perenne, con fusti legnosi, foglie grigie e blu e fiori violacei. Fa parte della famiglia delle Lamiacee.
- Sage+ viene distillato a vapore dalle foglie.
- Proviene dalla regione del Mediterraneo.
- La pianta aveva un'ottima reputazione nel Medioevo, grazie alle sue proprietà benefiche e curative.
- Erba popolare nelle cene festive.

CONSIGLI D'UTILIZZO

- Aggiungilo ai piatti festivi nel ripieno.
- Usa Sage+ mentre inforni la zucca, per accentuare il sapore selvatico.
- Diluire 1 goccia con 4 gocce di un qualsiasi olio vettore. Inserire in una capsula e prenderne una al giorno.



DI ORIGINE VEGETALE

Estratto di foglia di salvia (*Salvia officinalis*)*

*Olio essenziale puro al 100%

AVVERTENZE

Tenere lontano dalla portata dei bambini. Evitare il contatto con gli occhi. Se siete in stato interessante, se state allattando, prendendo medicine o se siete ammalati, siete pregati di consultare il vostro medico prima dell'uso. Se avviene un contatto con la pelle, evitare l'esposizione diretta alla luce solare e ai raggi UV per almeno 12 ore. Gli oli essenziali non devono essere usati come sostituti di una dieta varia ed equilibrata. Non eccedere la dose giornaliera raccomandata.